

NOS ASSIETTES DEGUSTATION
pour aller à la découverte de notre Cuisine
Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes par personnes
POSSIBILITE EN VERSION PLAT (+ 6 € SUP.)

- L'Œuf,**  11 €
Œuf Parfait / Crème Lard / Ail / Parmesan / Noisettes.
- La Patate Douce,**    10 €
Rösti de Patate Douce / Pois Chiche / Salade de Carottes Aigre Douce / Fines Herbes.
- Le Poireau,**    10 €
Poireaux Vinaigrette / Algue de Nori / Crème Végétal aux Agrumes.
- Le Cochon,** 12 €
Pain Bao / Effiloché de Cochon Mijoté / Comptée d'Oignons / Roquettes / Sauce Betterave Aigre Douce.
- La Volaille de Licques,**  14 €
Filet de Volaille de Licques Basse Température / Poivrons / Paprika / Amandes Effilées /
Galette de Légumes.
- Le Poisson du Moment,**  14 €
Poisson du Moment en Pêche Responsable Rôti / Salade de Haricots Coco Noirs Bio / Crumble Amandes /
Confiture d'olives / Huile de Persil.
- La Galette de Blé,**   10 €
Galette de Blé / Fromage Blanc et Tahini / Chou Blanc / Menthe / Fines Herbes /
Pois Chiches / Brocolis / Cacahuètes.
- L'Artichaut,**   10 €
Pizzette Artichauts / Ricotta / Olives.

Fromage et Desserts :

- Le Brie,** 9 €
Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes / Confiture Bio.
- Le Cheese Cake,** 8 €
Cheese Cake / Ganache Chocolat Blanc / Amandes Effilées.
- Le Finger,** 8 €
Cake Caramel en Finger / Crème Pâtissière.
- La Noix de Coco,** 8 €
Merveilleux Noix de Coco / Crème Fouettée.
- Le Flan,** 7 €
Tarte Flan Chocolat / Crème Fouettée Eclats de Noisettes Torréfiés .
- Le Citron,** 9 €
Comme une Tarte Citron Meringuée.
- Les Pancakes,**   7 €
Pancakes au Lait Végétal / Fruits Secs / Beurre de Cacahuète.
- Le Yaourt**  6 €
Yaourt Nature / Fruits de Saison / Flocons d'Avoine / Fruits Secs.

« La Pause A Faire »

(Uniquement au Déjeuner Sauf Jours Fériés)

**24,00 €
3 Services**

2 Assiettes Salées et 1 Sucrée

« Choix à la Carte »

**29,00 €
3 Services**

1 Assiette Salée + 1 Assiette Salée « Plat » et 1 Sucrée

« Choix à la Carte »



Végétarien



VéGAN



Gluten Free



Le Claire Marais

Claire Bluszyz
Restaurant Eco Responsable

On a envie de prouver qu'on peut faire mieux pour la planète sans compromis sur le plaisir. On commence avec une carte ultra sexy et généreuse mais on n'a pas fait que ça.

On a essayé de tout améliorer : sourcing des produits, qualité de vie des équipes, conception du restaurant, gestion des déchets ou encore réduction du gaspillage.

-Priorité au Local & Direct & Bio

-100 % Produits de Saison

-99 % d'Ingrédients Bruts Non Transformés

-Objectif : No Gaspillage

-Vins Naturels, Biologiques ou en Biodynamie

-Soft Bio

-Une Addition au Juste Prix

-Les Equipes sont Formées toute l'année sur les pratiques écologiques et l'alimentation durable

-Avantages cool pour nos équipes...

-Semaines de 4 Jours pour la majorité des postes

-Un Minimum de Coupures