

Menu Saint-Valentin

100% sans gluten, 100% sans lactose et 100% fait maison

Entrée+plat+dessert 35€/personne

Dîner, 14 février 2025

Entrées

Salade de papaye verte

Finement râpés à la main, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte

Herbes fraîches thaï, sauce aigre-douce au tamarin

Velouté de champignons de saison vegan +2

Cèpes, Girolles, Pholiotas, Pleurotes, Bolets jaunes, crème de coco

Plats

Légumes de saison vegan

Sauce crémeuse au curry rouge & lait de coco

Filet de poulet

Taillés, puis mijoté au curry rouge & lait de coco

Porc haché

Par nos soins, puis mijoté lentement à la citronnelle & bambou

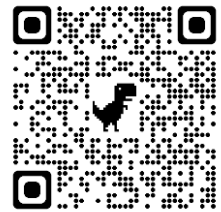
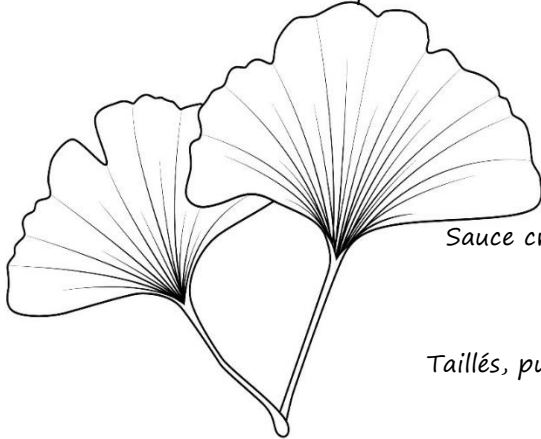
Lamelles du bœuf épicées +3

Bœuf sauté au curry Massaman, galanga, citronnelle & combava, sauce réduite

Desserts vegan

Riz gluant à la mangue

Tapioca au banane dans lait de coco



Réservation



Valentine's day Menu

100% gluten free, 100% lactose free & 100% homemade

Starter+dish+dessert 35€/person

Dinner, February 14th 2025

Starters

Green papaya salad

The most popular dish, sweet & sour sauce with lime

Green mango salad

Crunchy mango, thai herbs, sweet and sour tamarind sauce

Mushroom vegan soup +2

Porcini mushrooms, chanterelles, pholiotas, oyster mushrooms, & yellow boletus, coconut cream

Dishes

Seasonal vegetables vegan

Creamy red curry & coconut milk

Chicken fillet

Creamy red curry & coconut milk, vegetables

Ground pork

Slow simmered with lemongrass, bamboos

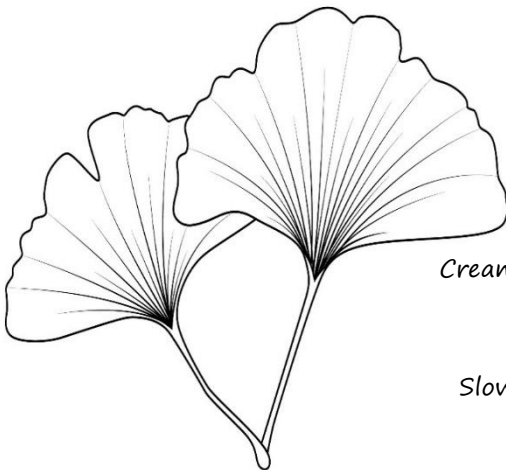
Spicy beef strips +3

Stir-fried with Massaman curry, galangal, lemongrass, kaffir leaves

Vegan desserts

Tapioca, fresh banana, peanuts, coconut cream

Butterfly pea flowers blue sticky rice & fresh mango, coconut cream



Booking

