



✓ **MENU VÉGÉTARIEN**
170 €

POUR COMMENCER

La gelée de pastèque et crème de raifort

Watermelon jelly and root cream

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beetroot with a duo of avocado and apples, fresh herbs salad and a green mustard sorbet

~

LE PANAIS ET LE SALSIFIS

au chocolat blanc, noisette, romarin et truffe blanche d'Alba

Parsnip and salsify, white chocolate, hazelnut, rosemary and Alba white truffle

~

L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et curry de légumes

Candied eggplant with fine spices and vegetable curry

~

LA COURGE

en pressé de butternut aux champignons

Mashed butternut squash with mushrooms

L'ANANAS

en chutney, sorbet shiso, espuma ananas coriandre

Pineapple chutney, shiso sorbet, pineapple and coriander espuma

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger / All our breads are homemade by our baker

Pain sans gluten sur demande / Gluten-free bread on request

✓ *Plat végétarien / Vegetarian dish*