




Une entrée

 Boulgour aux petits légumes
Amandes et pistaches


ou

Tarte fine aux tomates confites

ou

  Assiette de légumes du moment
(pois, fèves, légumes d'été, purée de haricots)



A starter

 Bulgur with small vegetables
Almond with pistachio

or

Sun-dried tomato tart

or

  Plate of seasonal vegetables
(peas, beans, summer vegetables, bean puree)


Un plat

Risotto crémeux aux artichauts à la sarriette,
Emulsion au parmesan (sans gluten sur demande)

ou

Tagliatelles maison et eryngii à l'estragon
Emulsion au champignon

ou

 Aubergine confite au sirop d'érable,
cranberry, amande, polenta (vegan sur demande)


A main course

Creamy artichoke risotto with savory
Parmesan emulsion (gluten free on request)

or

Home made tagliatelle with oyster
mushroom and mushroom emulsion

or

 Aubergine with maple syrup, cranberry,
almond and polenta (vegan on request)

Assiette de fromages

(Supplément de 8 €)

Cheese selection

(supplement 8 €)

Un dessert à la carte

Menu Végétarien 54€
(entrée + plat + dessert)


A dessert "a la carte"

Vegetarian menu 54€
(starter+ main course+ dessert)

Tous ces plats peuvent contenir des traces
de gluten et de denrées non-végétariennes.

All dishes may contain traces of gluten
and non vegetarian food.

 Plat végétalien

 Plat sans gluten

 Vegan

 Gluten free