

MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN L'ÉTÉ

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

FRAÎCHEUR DE TOMATE ET DE PÊCHE
Brunoise de concombre à la mélisse

*CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH
Mayonnaise légère et crème de céleri au thym

COURGETTES DE SAISON FARCIES ET MARINÉES
Duo de courgette au miso blond, sauce au parmesan et citron

* CHOU-FLEUR RÔTI AU BEURRE NOISETTE
Déclinaison de maïs et carottes. Pickles de graine de moutarde
Jus Végétal au Xérès

CHÈVRE FRAIS ET MENTHE

ABRICOTS RÔTIS
Fraicheur de pamplemousse et crumble au romarin

* VANILLE, FRAISES ET FRUITS DE LA PASSION
Biscuit moelleux et sorbet

Menu complet 99.- Avec quatre vins 144.-
* Menu quatre plats 79.- Avec trois vins 114.-
Sans fromage : déduction de 6.-

Merci de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre service pour trouver les adaptations nécessaires ainsi que pour vous renseigner avec précision.

MENU DU SOIR L'ÉTÉ

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

FRAÎCHEUR DE TOMATE ET DE PÊCHE
Brunoise de concombre à la mélisse

* CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH
Mayonnaise légère et crème de céleri au thym

OMBLE CHEVALIER CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE
Duo de courgettes au miso blond et sabayon à l'aneth

* SECRETO DE PORC DE LA RÉGION
Déclinaison de maïs et carottes et pickles de graine de moutarde
Jus de viande au Xérès

CHÈVRE FRAIS ET MENTHE

ABRICOTS RÔTIS
Fraicheur de pamplemousse et crumble au romarin

* VANILLE, FRAISES ET FRUITS DE LA PASSION
Biscuit moelleux et sorbet

Menu complet 119.- Avec quatre vins 164.-

* Menu quatre plats 99.- Avec trois vins 134.-

Sans fromage : déduction de 6.-

Merci de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre service pour trouver les adaptations nécessaires ainsi que pour vous renseigner avec précision.