


Une entrée



Oeuf de plein air cuit basse température 
asperges vertes, émulsion au parmesan

ou


Assiette de légumes du moment 

végan sur demande

ou

Millefeuille de pomme de terre  
à l'huile d'olive et aux herbes fraîches

A starter



Free-range soft boiled egg 63°C 
green asparagus, parmesan emulsion

or

Plate of seasonal vegetables 

vegan on request

or

Millefeuille of mashed potatoes  
with olive oil and herbs

Un plat

Risotto crémeux aux artichauts et à la sariette,
infusion à l'ail des ours

sans gluten sur demande

ou

Ravioles de pleurotes du Panicaut et de céleri
Emulsion au champignon

sans gluten sur demande


Assiette de fromages


(Supplément de 10 €)

Un dessert à la carte

Menu Végétarien 68 €
(entrée + plat + dessert)

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

 Plat sans gluten

 Plat végétalien

A la carte : entrée 32 € - plat 34 € - fromage ou dessert 20 €

A main course

Creamy risotto with artichoke and savory,
wild garlic infusion

without gluten on request

or

King oyster mushroom with celery
mushroom emulsion

without gluten on request

Cheese selection

(in extra 10 €)

A dessert "a la carte"

Vegetarian menu 68 €
(starter+ main course+ dessert)

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

 Gluten free

 Vegan dish

A la carte: starter 32 € - Main course 34 € - cheese or dessert 20 €