

Une entrée

Oeuf de plein air cuit basse température
écrasée de pomme de terre, velouté de poivron

sans gluten sur demande

ou

Assiette de légumes du moment 

végan sur demande

ou

Caviar d'aubergine  
aux fruits secs

A starter

Free-range soft boiled egg 63°C
mashed potatoes, bell pepper velouté

without gluten on request

or

Plate of seasonal vegetables 

vegan on request

or

Eggplant caviar  
with dried fruits

Un plat

Risotto crémeux aux artichauts et à la sariette,
coulis de roquette

sans gluten sur demande

ou

Quinoa au citron confit,  
sauce vierge aux agrumes,
pignons de pin et coriandre fraîche

A main course

Creamy risotto with artichoke and savory,
arugula coulis

without gluten on request

or

Quinoa with preserved lemon,  
Citrus sauce vierge
pine nuts and fresh coriander

Assiette de fromages

(Supplément de 10 €)

Cheese selection

(in extra 10 €)

Un dessert à la carte

A dessert "a la carte"

Menu Végétarien 68 €
(entrée + plat + dessert)

Vegetarian menu 68 €
(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 sans gluten

 Plat végétalien

 Gluten free

 Vegan dish

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

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