

## Menu végétal

Ce menu se compose uniquement de légumes de saison et peut varier en fonction des producteurs

### Poireaux aux épices trappeur \*

Vinaigrette de vieille prune / Œuf façon flamande

### Polenta snackée au Bibo \*

Chou frisé / Sauce dissocié à l'ail des ours

### « Céleri Smith » \*\*

Cerfeuil / Sauce pomme épice

### Gaufre de pâte feuilletée aux herbes fraîches \*\*\*

Mayonnaise végétale / Limette / Oignons

### Chou-fleur selon Valérian \*

Lait de coco / Vadouvan / Riz soufflés

### Assiette de fromage

Fromage à la place du dessert : 8€

Fromage en supplément du dessert : 13€

### Chocolat Manjari \*

Sobachare / Yuzu

Menu 4 services \* : 48,00 € (Vins : 28,00€ / Sans alcool : 20,00€)

Menu 5 services \*\* : 53,00 € (Vins : 33,00€ / Sans alcool : 25,00€)

Menu 6 services \*\*\* : 60,00€ (Vins : 38,00€ / Sans alcool : 30,00€)