

## Menu végétal

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

### Flan d'Épinards \*

Sucrine / Ail noir / Parmigiano Reggiano

### Tofu \*

Fenouil / Ponzu tomate / Beurre blanc au vin jaune

### Œuf 63° \*\*

Petit pois / Ficoïde Glaciale / Siphon Beurre noisette

### Dahl de lentilles corail \*\*\*

Kumquat / Courgette / Maltaise

### Aubergine grillée \*

Miso brun / Choux rave / Shiso vert

### Assiette de fromage

Fromage à la place du dessert : 8€

Fromage en supplément du dessert : 13€

### Chocolat Grand Cru Huila 70% de chez « Cacao de Colombie » \*

Cerise / Financier aux Grués / Mucilage

Menu 4 services \* : 54,00 € (Vins : 28,00€ / Sans alcool : 20,00€)

Menu 5 services \*\* : 60,00 € (Vins : 33,00€ / Sans alcool : 25,00€)

Menu 6 services \*\*\* : 66,00€ (Vins : 38,00€ / Sans alcool : 30,00€)