

# Menu Végétal

# Betterave en Carpaccio \*

Quinoa / Granny Smith / Agrumes / Vinaigrette au Sapin

« Chou Marin » \*

Chou Vert / Nori / Crème d'algues

Bonbon croustillant aux poireaux \*\*

Jus vert de mâche / Oignons Rouges

Pressé de Pleurotes \*\*\*

Salsifis / Sauce au poivre Alligator

Conchiglioni au céleri rave \*

Crème de Topinambour fumé / Huile de Cebette

Intensément Vanille \*

Vanille du Pacifique / Furikake rouge / Chocolat blanc / Coulis de Pomme Verte









## Menu Inspiration:

Menu 4 services \* : 68.00 € Menu 5 services \*\* : 75.00 € Menu 6 services\*\*\* : 85.00 €

### Menu Végétal :

Menu 4 services \* : 62.00 € Menu 5 services \*\* : 70.00 € Menu 6 services\*\*\* : 80.00 €

#### Assiette de fromages :

Fromage à la place du dessert : 8.00 € Fromage en supplément du dessert : 13.00 €

#### Accord Vin:

Menu 4 services : 31.00 € Menu 5 services : 36.00 € Menu 6 services : 41.00 €

#### Accord Sans Alcool:

L'accord sans alcool est composé essentiellement d'infusions, kéfir, kombucha, ...

Menu 4 services : 23.00 € Menu 5 services : 28.00 € Menu 6 services : 33.00 €

Toute allergie ou intolérance non spécifiée à la réservation, ainsi que toute modification du menu entraînera un supplément de  $5,00\varepsilon$ .

Gault&Millau



JRE