





gluten free: 

vegan: 



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

 : plat sans gluten

 : plat végétalien

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

A starter

Quinoa with small vegetables
And almond with pistachio  



or

Sun-dried tomato tart

or

Plate of seasonal vegetables  on request


Une entrée

Quinoa aux petits légumes
avec des amandes et pistaches  

ou

Tarte fine aux tomates confites

ou

Assiette de légumes du moment  on request


A main course

Creamy risotto with celery and squash 

or

Butternut ravioli with chestnut and
Parsnip mousseline, Parmesan sauce

Un plat

Risotto crémeux au céleri et à la courge 

ou

Ravioles de butternut à la châtaigne et
Mousseline de panais, émulsion au parmesan

&

Cheese Selection (supplément 6 €)

&

A dessert "A la Carte"

&

Sélection de fromages affinés (supplément 6 €)

&

Un dessert à la Carte

Vegetarian menu : 48 €

(starter + main course + dessert; cheese trolley +6€)

Menu végétarien : 48 €

(entrée + plat + dessert ; fromages +6€)

Please ask us if you have a special diet.

Solliciter si vous avez un régime spécifique