

Une entrée

Cannelloni d'aubergine au fenouil

ou

Tarte fine aux tomates confites

ou



Assiette de légumes du moment
(végan sur demande)

Un plat



Risotto crémeux, asperges vertes,
Emulsion au parmesan

ou

Tagliatelles maison et piperade
au piment d'Espelette

ou



Boulgour aux légumes, amandes
et pistaches

Assiette de fromages

(Supplément de 8 €)

Un dessert à la carte

Menu Végétarien 55 €
(entrée + plat + dessert)

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



Plat végétalien



Plat sans gluten

A starter

Eggplant cannelloni with fennel

or

Sun-dried tomato tart

or



Plate of seasonal vegetables
(végan on request)

A main course



Creamy risotto, green asparagus,
Parmesan emulsion

or

Home made tagliatelle with bell pepper
piperade and Espelette pepper

or



Bulgur with vegetables, almond &
pistachio

Cheese selection

(supplement 8 €)

A dessert "a la carte"

Vegetarian menu 55 €
(starter+ main course+ dessert)

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



Vegan



Gluten free