



Une entrée

Œuf de plein air cuit basse température 
Déclinaison autour des légumes d'une potée

ou


Assiette de légumes du moment

 végan sur demande

ou

Pilaf de petit épeautre crémeux au curry,
Chou Romanesco et chou-fleur,
Amande et raisin sec

A starter

Free-range soft boiled egg 63°C 
with a variation on vegetables from a stew

or


Plate of seasonal vegetables

 vegan on request

or

Creamy spelt pilaf with curry
Romanesco cabbage & cauliflower,
Almonds & raisins


Un plat

Risotto crémeux et champignons,
son émulsion des sous-bois 

ou

Spaghetti maison et Julienne de légumes,
Bouillon asiatique à l'huile de sésame

A main course

Creamy risotto and mushrooms,
Mushroom emulsion 

or

Homemade spaghetti and vegetable julienne,
Asian broth with sesame oil

Assiette de fromages

(Supplément de 8 €)

Cheese selection

(in extra 8 €)

Un dessert à la carte

A dessert "a la carte"

Menu Végétarien 64 €
(entrée + plat + dessert)

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



Plat sans gluten



Plat végétarien

Vegetarian menu 64 €
(starter+ main course+ dessert)

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



Gluten free



Vegetarian dish

A la carte : Œuf 32 € - autre entrée 30 € - plat 34 € - fromage ou dessert 20 €

A la carte: Egg 32 € - other starter 30 € - Main 34 € - cheese or dessert 20 €