

# VEGAN MENU

## Pastèque

tartare - sashimi - pickles - vinaigrette dashi

---

## Carotte

dattes - céréales - curry

---

## Ravioli

tomate - épinard - amande - verveine - citron

---

## Chicorée (\*)

Poire d'Anjou - truffe - sauce au vin blanc et aux champignons

---

## Panais

terrine - cèpes - choux de Bruxelles - Cognac

---

## Avocat (\*\*)

concombre - mangue - poivre rouge

---

## Fruit de passion

pamplemousse - chocolat blanc - bière à la cerise

## LUNCH

3 plats (Pastèque – Panais – Fruit de passion) € 67,00

4 plats (Pastèque – Ravioli – Panais – Fruit de Passion) € 90,00

## LUNCH | DINER

5 plats (sans \*/\*\*) € 110,00

6 plats (sans \*\*) € 125,00

7 plats € 135,00

Sélection de Fromage au lieu de dessert, supplément € 17,50

## ACCOMPAGNANT DES BOISSONS

accompagnant de vin € 11,00 par  
verre

demi-verre accompagnant de vin € 6,00 par  
verre

conseils non alcoolisés € 7,00 par  
verre

Toute modification apportée au menu peut résulter  
en une addition plus élevée.

Si vous avez un régime alimentaire ou des allergies,  
nous aimerions vous entendre.