

Le Menu Végétarien

29 Euros prix net TTC

Amuse Bouche

Pour commencer...

Déclinaison autour de « La bintje »

En trois façons, fondante au parfum de romarin, croustillante au champignons et mousseuse au cantal.

OU

Les artichauts Macos et Poivrades

Les macos au Sainte-Maure en fine tartelette tiède, les poivrades en barigoules, jeunes pousses pleine terre à l'huile d'olive.

OU

Salade de saison et copeaux de parmesan.

A l'huile d'olive et vinaigre balsamique.

Ensuite...

Risotto Carnaroli

Crémeux aux légumes primeurs.

OU

Tagliatelle

Aux tomates fraîches, pignons de pin et pistou de basilic.

OU

Tian de légumes confits

Acidulé au citron.

Et pour finir...

La poire William et les épices

Poire pochée aux épices, vin chaud aux agrumes et glace vanille.

OU

Le chocolat lacté et les amandes

Biscuit moelleux aux amandes, chocolat lacté en chantilly, yaourt frais à l'amande amère.

OU

Notre sélection de fromages.

(Boissons non comprises)