



MENU VÉGÉTARIEN

Hiver-Printemps 2026

Mise en bouche

Houmous citron-basilic,
dips de falafels & sarrazin

Entrée

Carpaccio de betterave,
huile d'herbe & roquette acidulée

Plat

Risotto petit épeautre & sarrazin,
pickles de salicornes,
salade de carottes aux agrumes

Dessert

“Finger Japon”
Biscuit dacquoise au thé vert matcha,
compotée de mangue
et mousse légèrement yuzu.

