



Menu Végétarien : 42 €

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Entrée, Plat, Dessert

### Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

### Entrées

#### L'Artichaud Gourmand,

Velouté onctueux à l'huile de noisette, tartare à la menthe,  
brousse légère et tempura d'artichaud violet.

Ou

#### La Betterave Sweet,

Dégustation autour du légume, pickles d'oignon grelot,  
purée au foin et chutney cébette-cassis.

\*\*\*\*\*

### Plats

#### Les Asperges de Pays,

Rôties au beurre, risotto de riz bio de Camargue, sponge cake persil,  
grenobloise aux câpres à queue.

Ou

La Généreuse Purée « Aligotée » à la Tomme des Barronies,  
Salsifies sautés aux noix de Macadamia, chips au paprika,  
choux de Bruxelles et coulis d'olive noire.

\*\*\*\*\*

### Dessert

#### Comme un air de Piña Colada,

Ananas flambé au rhum ambré, « mochi » passion,  
Nage à la coco et sorbet fraîcheur ananas-cardamome.

Ou

#### Intemporel Soufflé Chaud au pastis Henri Bardouin,

Biscuit Emmanuel à l'aubergine confite, fraises de Pays et fenouil poché aux épices.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



## *Menu Végétarien*

