

# Menu Végétarien

29€

## Entrée

- Le Potage du jour, ses croutons et fromage râpé  
Soup of the day with croutons and grated cheese
- Assiette du jardinier  
Garden platter of dressed salads
- Salade automnale à l'huile de noix, son œuf poché et fromage de chèvre rapé  
Autumn salad topped with a poached egg and goat cheese powder finished with a walnut oil dressing.
- Trilogie de betteraves anciennes aux agrumes et purée de panais à la noisette  
Trilogy of heritage beetroot with citrus flavours and a parsnip and hazelnut purée

## Plat principal

- Risotto aux champignons des bois et crème de butternut  
Wild mushroom risotto with a butternut cream
- Tarte fine aux légumes de saison et Tomme Sarthoise  
Seasonal vegetable puff pastry tart with local Tomme Sarthoise cheese
- Strudel de quinoa et tomate confites, sauce porto  
Quinoa and sundried tomato filo pastry strudel with a port sauce
- Assiette de légumes racines rôtis au miel et choux rouge confit aux pommes  
Root vegetables roasted in honey and confit red cabbage with apple

## Le chariot de fromages et sa salade verte

### A selection from the cheese trolley with dressed leaves

## Dessert

- Crème brûlée parfumée à la noix de coco / Coconut crème brûlée
- Mousse chocolat noir aux éclats de framboise coulis d'orange amer  
Dark chocolate mousse with raspberry pieces with a bitter orange coulis
- Panaché de sorbets  
Selection of fruity sorbets
- Tarte tatin pommes et coings, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille  
Apple and quince Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted caramel