

Menu Végétarien

29€

Entrée

- Asperges en trois façons, bavaois d'asperges, pointes d'asperges rôties et pickles d'asperges
Asparagus 3 ways; an asparagus bavaois, roasted asparagus and pickled asparagus
- Scotch Egg Provençal
Provençale scotch egg with a red pepper and garlic crust
- Velouté de petits pois frais et carottes fanes
Creamy fresh pea velouté with baby carrots

mes
Élections
du
Cerroir

mes
Élections
du
Cerroir

Plat Principal

- Tarte fine de légumes de saison et Tomme Sarthoise
Puff pastry spring vegetable tart topped with local Tomme Sarthoise cheese
- Assiette de légumes du moment
Selection of seasonal vegetables
- Lasagnes de légumes de printemps
Vegetable lasagne, seasonal vegetable ragout with a creamy béchamel sauce

mes
Élections
du
Cerroir

mes
Élections
du
Cerroir

mes
Élections
du
Cerroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

mes
Élections
du
Cerroir

Dessert

- Tarte tatin et sa boule de glace vanille
Tarte Tatin—caramelised apple tart with a ball of vanilla ice cream
- Soupe de fraises au Jasnières et sa boule de sorbet cassis
Strawberries infused in a Jasnières white wine jelly with blackcurrant sorbet
- Crème brûlée au miel de printemps de notre apiculteur local « Apis hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from local artisan « Apis hour »
- Panaché de sorbets
Panaché of fruity sorbets

mes
Élections
du
Cerroir

mes
Élections
du
Cerroir