

Menu Végétarien d'hiver

29€

Entrée, plat, chariot de fromages et dessert
Starter, main course, a selection from the cheese trolley and dessert

Entrées

- Velouté de courges, jeunes pousses d'épinards frais et arôme lard sauté croquant
Squash velouté with baby spinach and a smoky bacon crumb
- Betteraves en panna cotta, pickles et betteraves chaudes rôties au miel & une chantilly au fromage bio de Refrain
Trio of beets : panna cotta, pickled beetroot & local honey roasted beetroot with a local organic Refrain cheese chantilly
- Toast de pain de campagne aux graines avec son guacamole frais et œuf poché sur un lit de jeunes pousses de salade
Fresh guacamole on toasted artisan seed bread with a poached egg & mixed leaves dressed in a mild espelette pepper vinaigrette

Plats principaux

- Polenta croustillante avec sa farandole de légumes d'hiver rôtis
Crispy polenta with a roast winter vegetable panaché
- Risotto d'orge aux champignons shiitaké & butternut rôti au four
Pearl barley risotto with shiitake mushrooms & slow roasted butternut squash
- Tarte fine aux légumes de saison
Seasonal vegetable puff pastry tart of the day served with dressed leaved and fried potatoes

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

Dessert

Au choix parmi tous nos desserts

Your choice of any of our desserts