



AMUSE BOUCHE

Rouleau de marlin fumé et crème de fromage,
parfumé au zeste de combava
[FSH, MLK]

Ou

Gelée de tomate et basilic sur crumble d'olive 
[SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

ENTRÉE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, salsa de mangue-coriandre,
perles de yuzu
[MLS]

Ou

Rosace de tomate et salade de cœur de palmier, sauce au safran 
[SUL, MTD]
[PLANT-BASED, VEG]

PREMIER PLAT

Vivaneau rouge poêlé, purée de céleri-rave, petits légumes sautés,
et beurre blanc aux agrumes
[FSH, SUL, MLK]

Ou

Saumon végétal grillé, purée de céleri-rave, petits légumes sautés,
et sauce citrouille-lait de coco 
[PLANT-BASED, VEG]

SORBET

Garnité de fruit de la passion & champagne 
[ALC, SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin de pommes de terre,
Jeunes carottes glacées, sauce au thym
[MLK, GLU, ALC, SUL]

Ou

Risotto noir au fromage, tomates séchées et asperges 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Parfait à la framboise, fondant de noix de coco 
[GLU, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Parfait à la framboise et fruit de la passion
[GLU, SOY, EGG, MLK]

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.ne, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÈGÉTARIEN.NE.S 
100% VÈGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment – sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[SOY]
CÉLERİ	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]