

Lunch végétal

Entrée

Steak de betterave avec carottes, broccoletti, furikake, sauce à la betterave et topinambour

Plat principal

Tempeh poêlé, salsifis au coulis de persil, choux de Bruxelles, purée de racine de persil, coulis de chou frisé

Dessert

Tuile végane, mousse de yaourt végane, ganache caramel au yuzu, granité orange sanguine et citron vert

*Lunch végétal 3 plats à € 45 hors boissons,
avec vin, eau et café pour € 65
Vin au verre à € 9 (verre d'eau compris)*