



Menu végétal à 39€

Entrée

Taboulé de chou-fleur aux épices, tartare de légumes oubliés à la ravigote, huile de livèche et chips de topinambours

Plat

Curry de lentilles corail à la noix de coco, riz sauvage aux zestes d'orange

Dessert

Carpaccio d'ananas au gingembre, menthe et citron vert