

# Version Végétale

En 6 temps 178 €

## TOMATES CERISE

Doucement confites entières, eau de tomate concentrée, glace basilic

## CŒUR DE POIREAU

Confit sous la flamme, crémeux au champagne, vinaigrette au vert de poireaux et orange sanguine

## ARTICHAUT POIVRADE

En velouté de ses feuilles, farce de câpres et d'olives, huile de marjolaine

## GIROLLES ET PETITS POIS

En fricassée, cerises acidulées, parfum de verveine

## PÊCHE

Crème à la lavande, kadaïf croustillant, jus réduit au thé blanc

## ABRICOT

Confit et glacée dans son jus vanillé, délicate crème à l'amandon, sorbet basilic

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris