

MENU VEGANE

TWO COURSES \$89,9
THREE COURSES \$109,9

LES ENTRÉES

Tartare de Pastèque

roasted watermelon, sauce d'épice, cashew cream, mustard cress, tomato crisps

Asperges

local asparagus, whipped plant-based ricotta, macadamia pistou

PLATS PRINCIPAUX

Poivron Farci

roasted green pepper, spiced lentil filling, walnut, baby peppers

Pithivier Végétalien

confit potato, leeks, truffle 'cheese' béchamel, pea purée

LES DESSERTS

Chocolat et Cacahuète

dark chocolate mousse, peanut crust, salted caramel, passionfruit sorbet

Fraises et Rhubarbe

layered strawberry sorbet, rhubarb & rose jelly, coconut tuile

Sorbet du Jour *flavour of the day*