

<i>Entrée</i>	24.-
<i>Starter</i>	
<i>Plat végétarien</i>	28.-
<i>Vegetarian main course</i>	
<i>Plat principal</i>	38.-
<i>Main course</i>	
<i>Dessert</i>	15.-

Les Entrées




Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri   
Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado, and chimichurri dressing

Salade de carottes au cumin, cœur de sucrine
Carrot salad, lettuce heart and cumin

Nems de chair de crabe, vinaigrette passion
Crab spring rolls, passion dressing

Les Plats Végétariens

Aubergine au citron, caviar d'aubergines et champignons de saison
Lemon eggplant, eggplant caviar and seasonal mushrooms

Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké   
Basilic thaï et avocat
Japanese rice cooked in rice vinegar, Thai basilic and avocado

 = Vegan dish

 = Lactose-free

 = Gluten-free

Les Plats principaux

Saumon vapeur, poireaux, vinaigrette mangue ananas
Steamed salmon, leeks, mango and pineapple dressing

Suprême de volaille cuit en basse température 🇮
Légumes de saison

Chicken breast cooked at low temperature, seasonal vegetables

Les Desserts

Pomme de 10h, glace vanille,
Crumble aux noisettes du Piémont
Slow cooked apple, vanilla ice cream, hazelnut crumble

Fondant à l'avocat, glace amande 🇮 🍷
Chocolate fondant with avocado, almond ice cream

🌱 = Vegan dish

🇮 = Lactose-free

🍷 = Gluten-free