

Menu

de la semaine



- Restaurant végétarien -

Menu du 19 au 22 août 2026

Menu Complet 30

Entrée 6

Salmoreio, huile de basilic

Plat 21

Ceviche de tofu, leche de tigre au lait d'avoine, edamame grillés, patate douce, oignons rouges, concombre du jardin, coriandre

Dessert 7

Pomme entière rôtie au four, yaourt, sirop de verveine et crumble

Pour les enfants
jusqu'à 12 ans, 50% sur tout le menu

Pour offrir une cuisine de saison et locale, les propositions peuvent varier selon l'arrivage des fruits et légumes et les inspirations de la Cheffe

