



Menu végétarien - vegetarian menu

Entrées/Starters / 前菜

- Salade exotique, tuile croquante, vinaigrette aux fruits de la passion** 1 500 cfp
Frisée salad, crispy tuile and passion fruit dressing
エキゾチックサラダ、パッションフルーツのドレッシング
- Salade aux légumes croquants, vinaigrette au Balsamique** 1 900 cfp
Mixed salad and crudites, balsamic dressing
フレッシュサラダ、バルサミコのヴィネガー
- Tartelette au Parmesan, bavarois à l'avocat, légumes croquants** 2 500 cfp
Parmesan tart, avocado bavarois, crispy vegetables
パルメザンチーズのタルト、アボカドのババロア、カリカリした野菜
- Ravioles au panais et cèpes, sauce aux morilles** 2 900 cfp
Parsnip and ceps ravioli, morels sauce
パースニップとセップ茸のオープンラビオリ、アミガサタケのソース

Plats/Main courses/メインディッシュ

- Variation de légumes du Lotus** 3 500 cfp
Le Lotus vegetables variation
ロータスの野菜のバリエーション
- Mousseline d'artichauts, compotée d'oignons au vin rouge, rösti aux deux pommes de terre** 3 700 cfp
Artichoke mousseline, onion compote stewed in red wine, potato rösti
アーティチョークのムース、赤ワイン風味のオニオン、ポテトのレシュティ
- Risotto crémeux aux champignons ou aux légumes de saison** 3 900 cfp
Creamy risotto with wild mushrooms or seasonal vegetables
キノコと野菜のクリーミーリゾット