



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN  
« GASTRONOMIE DURABLE »

PHILIPPE ET JÉRÔME VOUS PRÉSENTENT UNE CARTE COURTE SUBLIMANT NOS  
PRODUCTEURS LOCAUX SURTOUT ET DU MONDE AUSSI  
QUI TRAVAILLENT TOUS DANS LE MÊME RESPECT DE LA NATURE.

MENU « VÉGÉTARIEN » :  
59€

ON ADORE LE VÉGÉTAL COMME VOUS POUVEZ LE CONSTATER.  
AVEC NOS MAGNIFIQUES MARAICHERS ET LE TALENT DE PHILIPPE, NOTRE CHEF,  
POUR LA CUISINE DES LÉGUMES, NOUS AVONS TOUS LES INGRÉDIENTS POUR VOUS  
FAIRE UN GRAND PLAISIR VÉGÉTAL.

NOUS ORGANISERONS CE MENU SUIVANT LE NOMBRE DE PLATS DES AUTRES  
CONVIVES.

DISPONIBLE SUR L'INSTANT MAIS AUSSI EN NOUS PRÉVENANT LORS DE LA  
RÉSERVATION SI VOUS LE POUVEZ CAR CE SERA ENCORE MEILLEUR !

NOS DESSERTS

L'ASPERGE, CRÈME CHIBOUST À LA FLEUR DE HOUBLON, ÉCLATS DE STREUSELS,  
GLACE À LA BIÈRE « IPA »

OU

LE CHOCOLAT ET LE PRALINÉ, FINES FEUILLES CRAQUANTES, RIZ AU LAIT, CRÈME  
GLACÉE PRALINÉE

AR MEN DU 3 Toques Gault & Millau  
« Table remarquable »

