



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

LE COING ET LA NOISETTE :
COING CONFIT, CRÉMEUX NOISETTE,
ÉCLAT DE STREUSEL ET SA CRÈME GLACÉE PRALINÉE

OU

LA POMME PRESSÉE AU CARMEL,
PARFAIT GLACÉ, CRÈME GLACÉE VANILLE CARDAMOME

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

