



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN
« GASTRONOMIE DURABLE »

*JÉRÔME VOUS PRÉSENTE UNE CARTE COURTE SUBLIMANT NOS PRODUCTEURS
LOCAUX (SURTOUT MAIS 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 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

ASPERGE DE LA TORCHE,
CHIBOUST À LA FLEUR DE HOUBLON, GLACE IPA

OU

CITRON YUZU,
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE, SORBET YUZU

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

