

CHRISTMAS

VEGA MENU

3-COURSE - 49,5
entree, plats & dessert

4-COURSE - 59,5
*entree, entrée chaude,
plats & dessert*

5-COURSE - 72,5
*entree, entrée
chaude, plats,
dessert & fromage*

ENTREE

TERRINE DE POIREAUX «v»
Leek terrine with fried capers and croutons

ENTRÉE CHAUDE

BRIOCHE AU GIROLLES «v»
*brioche with duxelles and sautéed chanterelles
supplement: black winter truffle - 10*

PLATS

CHOU-FLEUR RÔTI «v»
*roasted cauliflower, Brussels sprouts, potato
truffle purée, cavolo nero and beurre blanc*

DESSERTS

BABA AU RHUM «v»
with brandied raisins and vanilla ice cream

FROMAGE

PLATEAU AU FROMAGE «v»
selection of French cheeses from Fromagerie Kef



CRÉMANT PER GLASS	€8,75
CHAMPAGNE <i>Blanc de Blancs Grand Cru - Chardonnay</i>	€14,50
HUÎTRE <i>Fine de claire oyster with mignonette and lemon</i>	€4,50 p.p.