



# MENU VÉGÉTARIEN



## ENTRÉES FROIDES



### Salade Bagatelle (D) (V)

Butter-Leaf, Parmesan, Fines Herbs, House Vinaigrette - 55

### La Tomate (D) (G) (V)

Stuffed Beef Tomato, Fresh Ricotta, Heirloom Cherry Tomatoes, Black Olive Granola, Tomato Consommé & Basil Vinaigrette - 90

### Burrata aux Figs (D) (N)

Burrata, Black Figs, Marcona Almond, Lemon Thyme & Fig Dressing - 95

### Salade de Chèvre (D)

Goat Cheese, Mixed Leaves Salad, Black Figs, Cabernet Sauvignon Dressing - 65

### Assiette de Fromages (D) (N) (G) (V)

Selection of French Cheeses, Fig & Walnut Bread, Truffle Honey - 95

## ENTRÉES CHAUDES



### Pizza à la Truffe Noire (D) (G) (V)

Black Truffle Puree, Fior Di latte - 130

*Add Black Truffle – m.p.*

### Flours de Courgettes (D) (N) (V)

Stuffed Courgette Flowers, Goat's Cheese, Pine Nuts, Truffle Honey, Sauce Pistou - 90

## MAINS



### Gnocchi à la Parisienne (D) (G) (V)

Homemade Gnocchi, Black Truffle Sauce - 115

*Add Black Truffle – m.p.*

### Risotto Topinambour Truffée (D) (N)

Sunchoke Risotto, Truffled Ricotta, Toasted Hazelnuts - 120

*Add Black Truffle – m.p.*

### Le Potager (G) (V)

Grilled Seasonal Vegetables, Toasted Sourdough Bread, Piperade Sauce - 110

### Poule des Bois Rôti (V)

Josper Roasted Maitake Mushrooms, Olive Oil Mash, Lemon Confit and Herb Dressing - 110

## ACCOMPAGNEMENTS



- Frites Maison - 35 (V)
- Pomme Purée à la Truffe - 50 (D) (V)
- Gratin Dauphinois au Comté - 55 (D) (V)
- Sauté de Champignons Sauvages - 60 (D) (V)
- Broccolini - 50 (V) (A)

(A) - Alcohol (D) - Dairy (G) - Gluten (N) - Nut (S) - Shellfish (V) - Vegetarian

All prices are inclusive of %7 municipality fees, %10 service charge and %5 VAT