

Végétarien

<i>Soupe de tomates et orange, garnie avec Parmigiano Reggiano et estragon frais</i>	8.00
<i>Soupe aux champignons sauvages avec huile de truffe blanche et thym frais</i>	9.50
<i>Salade de laitues variées avec vinaigrette aux canneberges de Venosta et fromage de chèvre de Papineauville</i>	9.50
<i>Salade de laitues variées avec noix de pécan rôties à l'érable, abricots séchés et vinaigrette maison</i>	9.50
<i>Salade de fenouil, poivrons rouges, olives et oranges rehaussée d'huile d'olive extra vierge et servie sur grissini aux piments d'Espelette</i>	9.50
<i>Houmous avec ail rôti et cumin grillé et croûtons</i>	7.50

<i>Légumes printanier sautés et pommes de terres dauphinoises avec Sauvagine, noix de cajou et œuf surprise</i>	21.00
<i>Orecchiette avec tomate, pois, menthe, ail, légumes printanières, vin blanc et fromage Louis d'Or râpé</i>	20.00
<i>Pâtes avec sauce tomate maison, olives, câpres, herbes fraîches, vin blanc, Gré des champs râpé</i>	21.00
<i>Pâtes au Gorgonzola avec poireaux, pistaches, romarin, vin blanc, crème et Parmigiano Reggiano</i>	22.00
<i>Pâtes aux champignons sauvages avec cèpes, vin blanc, fromage de chèvre, ail, huile d'olive extra vierge, herbes fraîches et Parmigiano Reggiano</i>	22.50
<i>Cari de lentilles et pois chiches avec légumes, riz basmati, raïta, oignons bhadgee, marinade de mangue et poppadum</i>	21.00
<i>Cari de légumes avec mangue et tofu, épices fraîchement rôties et moulues, riz basmati, raïta, marinade de lime et poppadum</i>	21.00
<i>Tourte aux champignons sauvages et brie avec chutney maison et salade</i>	19.00
<i>Œufs Florentine</i>	17.00