



Menu Dégustation Végan

entrée de bienvenue et 4 plats de votre choix

€90,00 par personne

Disponible jusqu'à 14h00 (pour le déjeuner) et 22h00 (pour le dîner)

Hors d'oeuvres

Carpaccio d'aubergines

Carpaccio d'aubergines aigre-doux, tomate gratinée, crumble de polenta de Storo, noix de pécan, émulsion au persil

- ou -

Cardoncello en "Saor"

Champignon cardoncello en saor d'oignon de Tropea sur polenta blanche, pignons et raisins secs

Premier Plats

Risotto "Rouge Vénitien"

Risotto à la betterave, navet de Chioggia au vinaigre et pomme au safran

- ou -

Fusilloni "Oro & Oro"

Fusilloni de blé dur 'Pietro Massi' à la crème de tomate datterino jaune, tomate San Marzano séchée au soleil, poudre de tomate, huile à la pizzaiola et poudre d'or 24 carats

Plats de Résistance

Jardin de saison

Houmous de pois chiches et betteraves rouges, légumes de saison croquants, chips de lin et tapioca

- ou -

Tempeh Gourmet

Tempeh, jus végétal et pétales d'oignon

Dessert

Douceur Végane

Mousse à la noix de coco, sphère aux fruits rouges et mélisse, crumble de noix de coco, chips de fraise, sorbet fraise et menthe

- ou -

Giardiniera de fruits

Fruits de saison parfumés, sorbet au melon et poivre noir



Accord mets et vins

4 verres €40,00

Vins bio et vegan proposés par nos Sommeliers en accord avec le plat choisi

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

