










Entrées froides

Bowl de fenouil et avocat, légumes de saison et jeunes pousses, crème crue végétal du jour, sauce crue à la tomate séchée.		23
Éventail de pamplemousse et avocat, crème végétal crue du jour, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile « Quatuor », légumes de saison et graines germées		23
Tartare de bar mariné à l'estragon et à l'huile d'argan, crème végétal crue du jour, sauce crue à la tomate séchée		26

Plats chauds

Choix de préparations végétal, crème végétal de légumes du jour, vapeur de légumes de saison, sauce crue à l'estragon		24
Œufs en ramequin cuit à basse température, crème végétal de légumes du jour, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux herbes fraîches		25
Filet de bar farci aux herbes, crème végétal de légumes du jour, vapeur de légumes de saison, sauce crue à l'aneth		29
Pavé de saumon cuit à basse température, crème végétal de légumes du jour, vapeur de légumes de saison, sauce crue à l'aneth		29
Magret de canard cuit à basse température, crème végétal de légumes du jour, sauce crue au gingembre, raisins de Corinthe à l'huile quatuor		31