

# MENU VEGANE

TWO COURSES \$89,9  
THREE COURSES \$109,9

## LES ENTRÉES

**Fromage de Soja Maison**  
*housemade vegan cheese, charred leek,  
pickled birch mushrooms, hazelnuts*

**Soupe Végétalienne à l'Oignon**  
*caramelised red onion soup,  
plant-based cheese croutons  
(add shaved black truffle +\$14,9)*

## PLATS PRINCIPAUX

**Tarte à la Betterave**  
*salt-baked beetroot tart, cashew cream,  
mustard leaves*

**Steak Végétalien**  
*salt baked celeriac, onion glaze,  
cafe de Paris 'butter', frites*

## LES DESSERTS

**Amande Palmier & Poire**  
*almond praline pastry,  
spiced poached pear, almond ice cream*

**Mousse au Chocolat**  
*plant-based chocolate mousse,  
mandarin segments & sorbet*

**Sorbet du Jour** *flavour of the day*