

# MENU SALON A

---

36€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

## Entrée

Tartare végétal

## Plat

Truite saumonée, chou pak-choï

*ou*

Orge perlée comme un risotto, volaille au citron et thym

*Option végétarienne : Orge perlée, légumes de saison*

## Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier