

Menu Végétarien 30€

Entrée :

Crèmeux de châtaigne, salade de betterave et taboulé de chou-fleur à l'huile de verveine



Plat :

Riz noir aux agrumes, crèmeux de panais perlé à l'huile de cacahuète
Et chou maison façon choucroute



Fromages :

Babybel de Saint-Nectaire, virgule de betterave acidulée et chutney griotte
Ou Assiette de fromages secs
Ou Fromage blanc fermier du Montillon (Beauzac)



Dessert :

« Alliance »

Pamplemousse rose et Poivre de Timut



Fait
Maison



RESTAURANT
SAVOUREUX