

MENU VÉGÉ
5^e
ÉDITION

Le **BAL** **EN NOIR** *au clair de lune*

Amuses bouches

Mousse de fromage de chèvre à l'huile de basilic
Soupe froide de melon au porto
Bouchée de pommes de terre
Arancini à la truffe

Entrée

Filet de sébaste, courge spaghetti
et crème de maïs

Plat principal

Cassolette de haricots au miso,
petits légumes fumés
et balsamique de pommes tardives

Dessert

Chou gourmand à la camerise,
ganache au mélilot et crumble aux noisettes