



MENU D'AVRIL  
APRIL MENU

€42

Asperges blanches, quinoa, haddock fumé  
*White asparagus, quinoa, smoked haddock*

Ou

Houmous de pois chiches, huile de mélisse, sobacha  
*Chickpea hummus, lemon balm oil, buckwheat tea*

Truite de Crisenon, ail des ours, petit épeautre  
*Crisenon trout, wild garlic, einkorn wheat*

Ou

Suprême de volaille fermière, carottes fanes, saté  
*Farmhouse chicken supreme, carrots with tops, satay*

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions (suppl. 8€)  
*Cheese cart with fresh and aged cheese from our regions (additional €8)*

Chocolat 66% et noix de coco  
*66% chocolate and coconut*

Ou

Crèmeux fenouil et sorbet Granny Smith  
*Creamy fennel and Granny Smith sorbet*

---

 Vegan or vegetarian    Gluten-free    Lactose-free    Contains nuts    Contains pork  
 COMO Shambhala kitchen    Sustainably-sourced    Locally-sourced

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le Montrachet, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes