



## MENU VEGETERIAN

€65

Tartare de betteraves rouges et algues, crème  
de balsamique, sorbet betterave  
*Red beetroot and seaweed tartare, balsamic cream, beetroot sorbet*








Carotte, gingembre, maracuja  
*Carrot, ginger, maracuja*

Asperges, quinoa, ail des ours  
*Asparagus, quinoa, wild garlic*

Chariot de fromages frais et affinés de nos régions  
*Cheese cart with fresh and aged cheese from our regions*

Fraise, sarrasin et citron noir  
*Strawberry, buckwheat and black lemon*

---

 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