



**MENU SAVEURS
DE PRINTEMPS**

€120

Asperges vertes, jaune d'œuf confit, roquette
Green asparagus, confit egg yolk, rocket

Carpaccio de sériole, bouillon miso,
feuille de shiso en tempura
Amberjack carpaccio, miso soup, tempura shiso leaf

Sandre, artichaut, cazette du Morvan
Pike perch, artichokes, Morvan hazelnuts

Filet de bœuf, morilles au vin jaune, pommes de terre Agria
Beef fillet, morels in vin jaune sauce, Agria potatoes

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

Meringue vaporeuse au poivre de Timut et agrumes
Steamy meringue with Timut pepper and citrus fruit

Chocolat pur Grenade et whisky tourbé
Pure Grenada chocolate and peated whisky

 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