



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 voir à la carte  
*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*

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

Chocolat herbacé  
*Herbaceous chocolate*

---

 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**