



MENU SAVEURS  
D'ÉTÉ

€120

Tomate, anguille fumée, sorbet basilic  
*Tomato, smoked eel, basil sorbet*

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

Saint-Pierre, gnocchi de pommes de terre,  
tomate, haricot et cerise  
*Saint-Pierre, potato gnocchi, tomato, bean and cherry*










Filet de bœuf, girolles, pommes de terre Agria  
*Beef fillet, chanterelle, 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