



MENU DE MAI
MAY MENU

€42

Velouté de petits pois glacés, chèvre frais
Chilled cream of pea soup, fresh goat's cheese

Ou

Asperges vertes, œuf de la ferme d'Emilie
Green asparagus, egg from Emilie's farm

Daurade, pommes de terre, citron confit
Sea bream, potatoes, preserved lemon

Ou









Filet de canard, fèves, oignons doux
Duck breast, broad beans, sweet onions

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

Millefeuille au café du Costa Rica
Costa Rican coffee millefeuille

Ou

Le Citron
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