

TUESDAY, 26 MAY · 12:00–13:30

Déjeuner

ENTRÉE

Salade de chèvre chaud, miel et noix

Warm goat cheese salad with honey and walnuts

V · L · G

or

Salade de tomate et ricotta végétale

Tomato salad with plant-based ricotta

VG · GF

PLAT

Hachis parmentier végétal

Plant-based shepherd's pie with mashed potatoes, soy protein, and vegetables

VG · GF

DESSERT

Gâteau à la fraise, chantilly vanille maison

Strawberry cake with homemade vanilla whipped cream

V · L · G · VG* · GF*

V Vegetarian · VG Vegan · VG* Vegan option · G Contains gluten · L Contains lactose · GF Gluten-free · GF* GF option available

TUESDAY, 26 MAY · 20:00

Dîner

Each course paired with selected wines · Non-alcoholic options available upon request

ENTRÉE

"Cigare" à la protéine de soja et légume, sauce curry thaï

Soy protein and vegetable "cigar" with Thai curry sauce

VG · G

or

Rouleau de printemps aux légumes, sauce curry thaï

Vegetable spring roll (rice paper) with Thai curry sauce

VG · GF

PLAT

Aubergine rôtie, sauce poivron lentilles corail, burrata, herbes fraîches

Roasted eggplant with red lentil and bell pepper sauce, burrata, fresh herbs

V · L · GF

or

Avec fromage végétal · With plant-based cheese

VG · GF

DESSERT

Tarte au chocolat, tuile au sésame

Chocolate tart with sesame tuile

VG · GF

V Vegetarian · VG Vegan · G Contains gluten · L Contains lactose · GF Gluten-free

WEDNESDAY, 27 MAY · 12:00–13:30

Déjeuner

ENTRÉE

Crème de champignons, œuf mollet et croûtons

Cream of mushroom soup with a soft-boiled egg and croutons

V · G · LF* · GF* · VG*

PLAT

Quiche aux légumes de saison

Quiche with seasonal vegetables — asparagus, peas, or spinach

VG · GF*

DESSERT

Cookie vegan, ganache chocolat noir et pistache

Homemade vegan cookie with dark chocolate ganache and pistachios

VG · G · GF*

Served with ice cream (L) or sorbet (VG · LF)

V Vegetarian · VG Vegan · G Contains gluten · L Contains lactose · LF* Lactose-free option · GF Gluten-free