

## MENU VEGETARIEN

### POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé  
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

\* \* \*

### LA TOMATE

en bonbons acidulés, sur une transparence à l'huile vierge citronnée au curcuma  
Tomato candies invigorated with citron olive oli and curcuma

### LA BETTERAVE

en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte  
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

### L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et son curry de légumes  
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

### L'ARTICHAUT

sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma  
Baby artichoke and puree with curcuma emulsion

### LE RIZ

façon "risotto"aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes  
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

\* \* \*

### LA POMME VERTE

les pommes caramélisées sous leur sorbet, gelée de cerise tremblotante  
Caramelized green apple and sorbet with cherry jelly

\* \* \*

### LE CAFÉ OU LE THÉ

escorté de <<bonbons chocolat>> au caramel  
Espresso, coffee or tea

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER  
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



HK\$1080 plus 10% service charge

**\*MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies