

# Déjeuner bien être Well-being Lunch

## Entrées

Velouté de légumes de saison, jeunes pousses et pétales de truffes  
Ou

Salade de riquette, tomates confites, olives taggiasche, copeaux de parmesan pignons et croutons  
Ou

Taboulé de quinoa, grenade, raisins secs, sauce yaourt menthe, coriandre et cumin, gambas juste saisi

## Plats

Filet de daurades, crémeux de butternut, sauce vierge  
Ou

Suprême de volailles fermières, pomme de terre grenailles confites, pleurotes, Jus court  
Ou

Risotto de lentilles corail, châtaignes, chorizo, tartufata, dentelles de parmesan

## Dessert

Une salade de fruits de saison  
Ou

Un panier de fruits de saison

## Starters

Cream of seasonal vegetables soup, baby salad leaves, truffle petals  
Or

Rocket salad, confit tomatoes, Taggiasche olives, parmesan shavings, pine nuts and croutons  
Or

Quinoa couscous, pomegranate seeds, raisins, seared prawns, minted yoghurt dressing with coriander and cumin

## Main courses

Sea bream fillet, butternut squash puree, vierge sauce  
Or

Free-range chicken supreme, confit grenaille potatoes, oyster mushrooms, light jus  
Or

Red lentil 'risotto', chestnuts, chorizo, tartufata, parmesan crisps

## Dessert

Seasonal fruit salad  
Or  
Basket of seasonal fruit