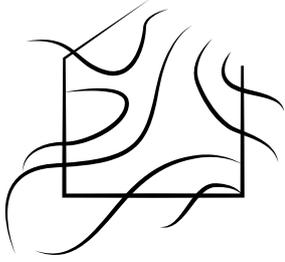


MENU 01



PATIENCE

TARTE DE CÉLERI

Escargots de Poisy I Herbes potagères

BEAUFORT & TOMME CÉRONÉE

Consommé d' oignons I Livèche I Ail noir

ST-JACQUES DE PLONGÉE

Choux I Bardes I Genévrier

CHARCU-TRUITE

Truite de la famille Petit X Mangalitza

PIGEON AU SANG

Betterave I Rose, Bourgeon de cassis

LAIT CRU

Céréales I Pollen I Chèvrefeuille

POMME LADINA

Crème crue I Oseille I Vinaigre de cidre

À MÉDITER :

*« Quand nous changeons la manière
de faire pousser notre nourriture,
Nous changeons notre nourriture,
Nous changeons la société,
Nous changeons nos valeurs. »*

Masanobu Fukuoka

(La révolution d' un brin de paille)

CHOCOLAT NGASSA FARM 85%

Buenelos au sucre de palmier & Cannelle

« Parce que sans eau, aucun organisme qu'il
soit végétal ou animal, ne peut vivre...
Nous l' avons inclus dans votre expérience »

Veillez noter que l'expérience qui vous sera proposée est construite autour d'un menu unique.

Merci de nous indiquer les éventuelles restrictions alimentaires au moins 48H à l' avance.

Nous nous réservons le droit de ne pas pouvoir vous proposer d' alternatives au-delà de ce délai.