

"Cuisine omnivore d'arrivages locaux, autodidacte, décomplexée, responsable."

Moule & coque

eau de tomate – **ají charapita**

Truite fumée

brousse de brebis – **ají mochero** – courgette – gaspacho

Petite pêche de mer à la braise d'olivier

betterave – **rocoto** – ail noir

Pièce du boucher à la caja china

ocopa – genièvre – **ají panca** – Gin – **poivre Chapa**

Cachaille végétale

condiments lacto-fermentés – **huacatay**

Mirabelle

verjus – sabayon **ají limo** – amande torréfiée – **hierba Luisa**

Cacao bio 70% Piura

plantation familiale – **guanabana**

Déjeuner

4 évolutions

hors dimanche, jours de fêtes et fériés

55 €

Dîner

7 évolutions

105 €

Ceci est un exemple de menu.

Il change régulièrement et peut être modifié à tout moment sans préavis selon la disponibilité de chaque produit frais le composant, en fonction de la saison, de la météo et des arrivages quotidiens de nos producteurs locaux.

Tous nos prix sont nets et s'entendent en euros, T.V.A. incluse, hors boissons.

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Chacun des plats est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes officiels.