

**“Cuisine omnivore d’arrivages locaux, autodidacte, décomplexée, responsable.”**

**Noix de coquille Saint-Jacques**

*leche nikkei – calamondin – achiote*

**Céleri rave**

*ají charapita – crème glacée truffe salée*

**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*

**Kiwi**

*chicha morada – sabayon ají limo – noix – algarrobo*

**Cacao bio 70% Piura**

*plantation familiale – guanabana*

**Déjeuner**

4 évolutions  
hors jours de fêtes et fériés

55 €

**Dîner**

8 évolutions

110 €

**Dîner “Truffe Noire”**

*Tuber Melanosporum du Vaucluse*

160 €

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.