

“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.