

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

Truite fumée

*brousse de brebis – **ají charapita** – asperge verte*

Petit pois

*safran iodé – **ají mirasol** – hareng fumé*

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***

Fraise

*marjolaine – **sauco***

Cacao bio 70% Piura

*plantation familiale – **guanabana***

Déjeuner

*4 évolutions
hors 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.