

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

Betterave

rocoto rouge – vinaigre de sauge – yuyo

Aigo boulido

*ail fumé – **ají chuncho** – sauge*

Pain au maïs

*huile d'olive – **beurre ají mochero fumé***

Crabe bleu de Méditerranée

*carotte – **kion** – pomelo*

Poireau

*poutargue – **ají amarillo***

Truite "Ikejime" maturée de l'Isle-sur-la-Sorgue

***ají arnaucho** – beurre blanc*

Pois chiche bio du Ventoux

*truffe noire – **ají charapita***

Céleri rave

***rocoto vert** – jus végétal*

Pigeonneau des Costières

***ocopa** – Gin – **ají panca** – genièvre*

Cachaille végétale

*condiments lacto-fermentés – **huacatay***

Kiwi, banane

*sabayon **ají limo** – noix de pécan – **miel de algarrobo***

Cacao bio 70% Piura

*plantation familiale – **guanabana***