

LE CLOS DE LA MARTERIE

S'inscrit dans une démarche éco responsable

Nous nous efforçons de privilégier les circuits courts.

Notre belle région regorge de producteurs talentueux que nous mettrons en avant à chaque renouvellement de carte.

Dans la mesure du possible, nous travaillerons des produits issus de l'Agriculture biologique (AB), non seulement dans notre choix de produits alimentaires mais aussi sur certains vins, eaux aromatisées, jus de fruits, thés, infusions, etc...

Notre Menu surprise sera réactif aux changements de saison en collant au mieux aux produits du marché.

Tous les produits consommables tels que serviettes de table, verrines et gobelets, pailles seront choisis en matières biodégradables et naturelles.

Un tri sélectif nous permettra d'enrichir le compost que nous utiliserons pour nourrir notre jardin des senteurs