



Notre éthique

- Une véritable cuisine maison

Les mets sont élaborés exclusivement à partir de produits bruts, (pas de fonds de viandes en poudre, pâtes fraîches, pain spéciaux sont réalisés par nos soins, des desserts travaillés etc ...)

- Nous nous fournissons au maximum avec

l'agriculture locale et raisonnée

(légumes majoritairement de flayosc, Miel de taradeau, fromage de chèvre de Callas...)

- Nos vins sont issus de l'agriculture biologique et la majorité sont **biodynamiques** certifié «demeter»





servi les midis en semaine
ainsi que les jeudis et vendredis soirs



Nos Entrées:

- Notre saumon graxlav servi avec des blinis au sarrasin, crème aux herbes, pickles de betterave et concombre

13€

Nos Plats:

- Notre burger 100% maison: Falafel, sauce yaourt et tahine caviar de poivrons aux noix, patates rôties et salade verte

20€

- Nos Ravioles; Pâte fraîche maison, ricotta, courge sauge et parmesan, espuma à la pancetta

21€

- Soupe Phô vietnamienne au boeuf race charolaise: Viande marinée à la sauce charsiu, bouillon de boeuf réalisé par nos soins, herbes fraîches, nouilles de riz et légumes croquants

18,50€

- Pamentier de canard confit par nos soins et salade verte

18€



Polenta crémeuse aux chanterelles et parmesan,
Oeuf mollet, chips de pancetta et jus corsé
17€

Nos Desserts:

Tarte citron:
Crèmeux citron vanillé,
crème d'amande au thé matcha et
coulis de framboise
8€

le Baba
au Rhum ambré, Coulis de mangue à la
cardamome et chantilly vanille
8€

le Chocolat:
Mousse crémeuse au gianduja, coeur pomme verte
et gingembre, biscuit croustillant noisette
8€

Tous nos plats sont 100% faits main exclusivement
réalisés à partir de produits bruts.

Petits Dej - Brunchs - Plats du jour

Tartines et Chocolat

Gourmandises