

### Notre éthique

- Une véritable cuisine maison

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

- Nous nous fournissons au maximum avec

l'agriculture locale et raisonnée

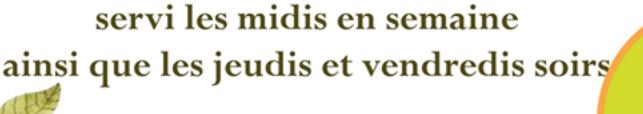
(légumes majoritairement de flayosc, Miel de taradeau, fromage de chèvre de Callas...)

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











## 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 marinéeà la sauce charsiu,
  bouillon de boeuf réalisé par nos soins, herbes fraiches,
  nouilles de riz et légumes croquants
  18,50€
  - -Pamentier de canard confit par nos soins et salade verte





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

## **Nos Desserts:**

Tarte citron: Crémeux 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 plâts sont 100% faits main exclusivement réalisés à partir de produits bruts.

- Plaks All jour Brunchs - Pla Tartines

Gourmandises