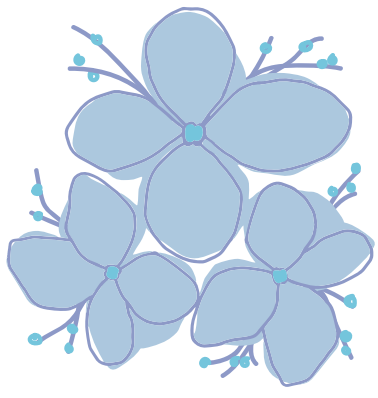




Menu

Une Histoire Locale

39 €



A m u s e b o u c h e

Courge et champignons
sauvages

E n t r é e

Pastèque rôtie au soja et miel,
pomme granny et balsamique,
croustillant verveine

P l a t

Aubergine à la flamme façon
steakhouse, frites de patates
douce, crème de choux fleur

P o u r s u i v r e

Infusion des chartreux "Angelus
du soir", citron et "par faim de
miel" châtaigne

P o u r f i n i r

Tatin de pêches plates, sablé
infusion des chartreux, nappage
vanille Bio

Nos partenaires locaux:

Chartreuse et les Herboristes, Naturédulis, Par Faim De Miel,

Salade2fruits, Torréfaction de Chartreuse, DJG Primeur

