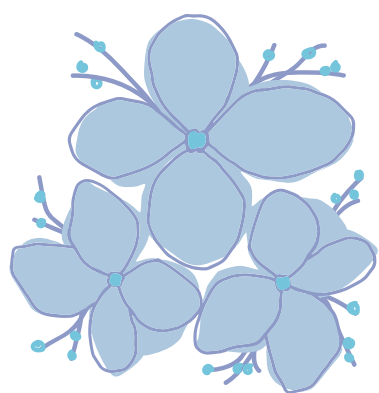




Menu

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

L'oignon frais, rouge et grelots
en textures, balsamique, œuvre
commune et par faim de miel

P l a t

Choux fleur façon teriaky,
mariné, brûlé et légumes de
saison

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

Carrot cake à la farine de blé
noir, Valrhona Ivoire, crémeux
orange

Nos partenaires locaux:

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

Salade2fruits, Torrréfaction de Chartreuse.

