



LA CUISINE DU SOIR

07.01.2023

Notre pain au levain naturel est façonné par Maxime Bussy (Le Bricheton)

ENTREES

- Œuf parfait fermier de Didier Chevée,

céleri* rave Monarch des 3 Parcelles, croûtons de pain au levain naturel de Maxime Bussy,
olives Tanche du Domaine de la Césarde ... **10€**

- Jambon de porc Nustrale de Mireille et Jean-André Mameli,

potiron Rouge Vif d'Etampes, raclette fumée ... **12€**

- Seiches de Capbreton,

poireaux Saint-Victor des 3 Parcelles, huîtres naturelles de Jean-Noël et Tifenn Yvon (Ria d'Étel)... **13€**

PLATS

- Bœuf Froment du Léon de la Ferme du Wern,

topinambours, carottes Rouge Sang et épinards des 3 Parcelles, graines de fenouil ... **23€**

- Maigre de ligne de Quiberon,

navets blanc à Collet Violet, oignons Red Baron et chou Kale des 3 Parcelles, coriandre,
piment d'Espelette de David Charon... **24€**

- Chou de Pontoise des 3 Parcelles,

tangelo de Jean-Marc Gandoin, bihia de maïs Grand Roux Basque de Stéphane Michelena, cresson Alénois ... **19€**

FROMAGES

- Munster de la G.A.E.C Du Vacceux ... 9€

- Tomme de vache de Bruno Gerfaux ... 9€

- Camembert au lait cru de Normandie de Stéphanie Conrad ... 9€

DESSERTS

- Poire Guyot des Jardins de Gaïa,

fromage blanc fumé de la Ferme du Wern, sirop de feijoa de Claude Cribaillet,
crumble à la farine d'épeautre de la Ferme du Chaillais, laurier de Jardin'EnVie ... **10€**

- Chou, crème praliné aux amandes* corses d'Anne Amalric ... 11€

- Gâteau à l'orange Sokotoro de Jean-Marc Gandoin,

kaki Fuyu de Claude Cribaillet, meringue, combava de Jean-Marc Gandoin ... **10€**

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE RESPECTENT STRICTEMENT NOTRE CHARTE DE QUALITÉ (voir au dos).

TOUS PROVIENNENT DE RÉSISTANTS QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS IN SITU ET AVEC QUI NOUS ENTRETENONS UN LIEN CONTINU

LE RESTE, POUR NOUS, C'EST LA BASE: Produits frais et bruts | Respect des saisons | Fait Maison | Appro. en direct | Transparence | 0 gâchis etc.

L'ÉQUIPE DU SOIR

En cuisine : PIERRE Lepine | IBRAHIM Dicko | CARLOS De Araujo | SAMBA Sidibé

En salle : NASTASIA Marie | TRISTAN Clastres | BARTOLOME Birlouez

Taxes et services compris, prix en euros TTC, Chèques non acceptés, origines des viandes: France

*présence d'allergène - rapprochez vous du serveur pour de plus amples informations

www.lesresistants.fr