



# LA CUISINE DE CE MIDI

07.02.2023

<b>PLAT</b>	<b>17,00</b>
<b>ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT</b>	<b>21,00</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>24,00</b>

*Notre pain de ce midi nous vient directement de chez Maxime Bussy (Le Bricheton)*

## ENTRÉES

- **Velouté de courges Butternut de la Ferme des Gobettes & patates douces des 3 Parcelles,**  
pêches Plates fermentées de Claude Cribaillet, amandes corses\* d'Anne Amalric
- **Betteraves Alvo et Chioggia de la Ferme de Kergalaon,**  
haricots de mer de Lesconil, sarrasin de Thierry Bonnier
- **Cœur d'Agneau solognot de Thomas Hardy,**  
pomme de terre Vionna de la Ferme du Kergalaon, piment Végétarien d'Alice Ménard **(+3€)**

## PLATS

- **Chou Farci au Porc Longué de Thomas Hardy,**  
chou de Pontoise de la ferme des Gobettes, bihia de maïs Grand Roux Basque de Stéphane Michelena,  
chou Kalibos & mesclun de moutarde de la Ferme du Kergalaon, ail Vigor Suprême des 3 Parcelles
- **Sardines de Saint-Jean-de-Luz,**  
pois chiches de la Ferme de Fontaine, navets Globe à Collet Violet des 3 Parcelles,  
orange Sokotoro de Frédéric Bey, wasabina d'Alice Ménard
- **Poireaux Atlanta de la Ferme des Gobettes,**  
fromage blanc de la Ferme des 7 Chemins, croutons de pain au levain naturel de Maxime Bussy,  
meule de vache de la Ferme des 7 Chemins, moutarde à l'ancienne de Sylvain Petit

## FROMAGES

- **Camembert de Normandie de Stéphanie Conrad (+4,5€)**
- **Gruyère de la Ferme de Laisia (+4,5€)**

## DESSERTS

- **Cake au beurre,**  
citron Eureka du Verger d'Acqua Calda, orange Moro de Frédéric Bey
- **Kiwi Hayward des Jardins de Gaïa,**  
gwell de la Ferme des 7 Chemins au miel de Montagne de la Ferme du Cheix, meringue

## BOISSONS FRAÎCHES

**Eau Pétilante Castalie ... 3.5**  
**Infusion glacée ... 5**  
**Jus de pomme ... 5**

## VERRE / PICHETS

<u>cl</u>	<u>12.5</u>	<u>37.5</u>	<u>50</u>
<b>Domaine de l'Austral, Octopus 2021</b> Rouge	7,5	20	27
<b>Vincent Caillé, Je t'aime mais... 2021</b> Blanc	6	18	24

-----  
**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.

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](http://www.lesresistants.fr)