



LA CUISINE DE CE MIDI

07.02.2023

PLAT	17,00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	21,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24,00

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>
Domaine de l'Austral, Octopus 2021 Rouge	7,5	20	27
Vincent Caillé, Je t'aime mais... 2021 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