

LES
RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

LA CUISINE DE CE MIDI

07.02.2023

Le pain de ce midi nous vient de Maxime Bussy (Le Bricheton)

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

ENTREES

- **Œuf fermier de Didier Chevée**, mayonnaise à la betterave Robushka, sarrasin
- **Velouté de courge Tristar & patate douce**, crumble de beaufort

PLATS

- **Chou farci de porc Longué de David Terrien**, gâteau de pomme de terre Alians, champignon de Paris, moutarde, navet à Collet Violet, poire Conférence, sauge officinale
- **Aile de raie de Roscoff**, bortsch de betterave Robushka fumée, rutabaga, olive Tanche, amande* Corse
- **Gnocchi de pomme de terre Charlotte au chèvre**, coulis de carotte Nantaise au beurre fumé, chou de Bruxelles, radis Noir, carotte Rouge Sang

FROMAGE

- **Gruyère de la ferme de Laisia**, condiment pomme Gala (+4,5)

DESSERTS

- **Poire Président Héron pochée**, crème crue, amande* Corse
- **Flanc pâtissier au café de chez Lomi**

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 MIDI

En cuisine Marc-Hi Jandrain, Ben le Ménager

En salle Margaux Belgrand

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