



# LA CUISINE DE CE MIDI

11.01.2024

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

Notre pain de ce midi nous vient directement de l'Épicerie des Résistants

## ENTRÉES

### Velouté de courge Musquée du Jardin de la Perrière

Tomme Morgée jeune de la Ferme des Chenevifs, noix\* de Grenoble d'Etienne Clot, café Canopée de l'Arbre à Café, croûtons de pain au levain naturel de Maxime Bussy

### Pommes de terre Agria de la Ferme de Kergalaon,

Poireaux et mesclun du Jardin de la Perrière, grenade de Claude Cribelleit, pickles de chou rave

## PLATS

### Porc Kintoa de Jean-Marie Oçafrain

Rutabaga de la Ferme des Gobettes, pommes de terre Agria de la Ferme de Kergalaon, chanterelles, shiitakes et pleurotes sauvages

### Mulet Noir de Port-La-Nouvelle

Chou Pak Choi de la Ferme des Gobettes, riz rouge de Camargue du Mas de Valériole, blettes du Jardin de la Perrière, radis Green Meat, Misato rose & violets de la Ferme des Gobettes

### Polenta de maïs Grand Roux Basque de chez Stéphane Michelena,

bleu de la Laqueuille du GAEC Les Etoiles, noisettes\* de Cervione de chez Alain Piras, potimarron de chez Bio Breizh, carottes et patate douce de la Ferme de Kergalaon

## FROMAGE

### Reblochon de Bruno Gerfaux (+4,5€)

## DESSERTS

### Gâteau au gwell de la Ferme des 7 Chemins

Pomme rouge de Provence des Jardins de Gaia, caramel à la fleur de sel

### Baba à la liqueur d'orange de la Distillerie Cœur de Cuivre

oranges de Jean-Marc Gandoin, crumble aux agrumes, crème crue de la Ferme des 7 Chemins

## BOISSONS FRAÎCHES

Eau Pétillante Castalie ... 3.5€

Tonic (nature, citron ou concombre)

et Gingerbeer Hysope ... 5€

## VERRE / PICHETS

cl	12.5	37.5	50
Les Maoù, Entre Chats, 2022 (Rouge)	7	20	27
Rocher des Violettes, Chenin, 2022 (Blanc)	7	20	27

**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