



LA CUISINE DU SOIR

07.01.2024

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

ENTRÉES

Bœuf Charolais de chez Michel Guignier - 13€

cornichons de chez Sylvain Petit, tomme Morgée de la Ferme des Chenevifs,
mâche de chez Alice Ménard, oignons rouge de la Ferme des Gobettes

Seiche de Port-La-Nouvelle - 14€

chou-fleur de chez Bio Breizh, betteraves Chioggia de la ferme de Kergalaon,
pourpier Clayton de Cuba de chez Alice Ménard

Pommes de terre Agria de la Ferme de Kergalaon - 10€

champignons de Paris de chez Bruno & Sandrine Zamblera, mizuna du jardin de la Perrière,
vinaigrette aux pommes Topaze des Jardins de Gaïa, œuf fermier de la Ferme de Beauce

PLATS

Saucisse de porc Kintoa de Jean-Marie Oçafrain - 24€

pommes de terre Yona & oignons rouge de la Ferme de Kergalaon, choux fleur

Poulpe de Port-La-Nouvelle - 25€

citron Eureka des Jardins de la Testa, chou Kalibos de la Ferme des Gobettes,
navet jaune de la Ferme des Gobettes, rutabaga de chez Florian Lejeune,
radis Green Meat, Misato rose & violets de la Ferme des Gobettes

Polenta de maïs Grand Roux Basque de chez Stéphane Michelena - 21€

bleu de Laqueuille du GAEC Les Étoiles, noisettes* de Cervione de chez Alain Piras, patates douces de la Ferme de Kergalaon, blettes et carottes Amiva de la Ferme des Gobettes, chanterelles sauvages, shiitake de Bio Breizh, échalotes, ail

FROMAGES

Bleu de Laqueuille du GAEC Les Étoiles - 9€

Brie de Coulommiers de la Ferme de Sainte Colombe - 9€

Reblochon de Bruno Gerfaux - 9€

DESSERTS

Tarte amandine aux poires Conférence des Jardins de Gaïa - 10€

amandes* de la Ferme des 3 Soleils, fromage blanc de la Ferme des 7 Chemins,
sorbet à la pomme Rouge de Provence des jardins de Gaïa

Baba à la liqueur d'orange de la Distillerie Cœur de Cuivre - 10€

clémentines et oranges de Jean-Marc Gandoin, crème crue de la Ferme des 7 Chemins

Olives Tanche du Domaine de la Césarde - 10€

tuiles à l'huile d'olive, gwell de la Ferme des 7 Chemins, gâteau de Savoie au miel* de châtaigneraie de Marlène Hahusseau

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 : KOJI Arima (Chef) | EMILIE Bianchi | ELIE Batala | SAMBA Sidibé | ESTELLE Barla

En salle : TRISTAN Clastres | NASTASIA Marie | BENOIT Jesupret

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