

# MANGEZ BIEN

## Goût, simplicité, saisonnalité, plaisir...

Notre cuisine est la rencontre entre ce qui a été produit près de chez nous, de produits de choix venus d'ailleurs, de notre créativité, de notre intuition et de notre inspiration, au jour le jour et au fil des saisons... La carte change tous les jours en fonction de la saison, du marché, de la pêche, de la météo et de l'humeur du jour, tous les produits sont frais et tous les plats sont préparés sincèrement et avec amour.

Nous adhérons à l'Alliance des Cuisiniers Slow Food, un réseau qui rassemble des cuisiniers du monde entier soucieux d'utiliser des produits locaux qui préservent la biodiversité et les savoirs traditionnels, de valoriser les productions locales durables et vertueuses et de donner de la visibilité et de la dignité aux producteurs afin de faire reconnaître la juste valeur de leur travail.

[www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)

Notre façon de nous fournir nous impose parfois de travailler avec des quantités anecdotiques de certains produits. Vous saurez donc nous en excuser si au cours du service quelques plats viennent à manquer..

Tous nos plats sont préparés à la minute ainsi nous vous invitons à envisager le temps d'élaboration de vos assiettes comme un moment de détente supplémentaire dans nos vies qui laissent parfois si peu de temps à la contemplation...

**BISOUS ET BON APPÉTIT!**

