

"Entracte"

Uniquement au déjeuner

Entrée + plat ou Plat + Dessert

24 €

Entrée + Plat + Dessert

28 €

- Petit pot de cancoillotte maison au vin jaune à partager 8€

Une eau micro-filtrée plate ou pétillante, inclus dans votre menu vous sera servi tout au long du repas.

Chez nous, pas de carte à rallonge ni de plats à choisir. Ce n'est pas un oubli, c'est un choix.

Nous cuisinons chaque jour au rythme des saisons, de la nature et des récoltes de nos producteurs et maraîchers locaux. Cela nous permet de vous proposer une cuisine fraîche, spontanée, éthique... et sans gaspillage.

Le menu change chaque semaine ou moins selon ce que la nature nous offre.

Pas de choix ? Pas d'inquiétude. Même sans carte, vous n'êtes pas laissés au hasard.

Nous sommes à votre écoute: allergies, intolérance ou préférence alimentaire, il suffit de nous le signaler lors de votre réservation. Nous adaptons volontiers nos plats pour proposer une alternative végétarienne, sans gluten ou sans lactose.

Ce fonctionnement nous permet de limiter le gaspillage, de respecter le vivant.... et de vous surprendre avec des assiettes pleines de sincérité.

Venez découvrir ce que la nature a mis au menu aujourd'hui, et laissez-vous guider!

Jemma

"En scene"

Uniquement au dîner

Brigadier

-

4 actes

-

Épilogue

48€

Brigadier

-

6 actes

-

Épilogue

65€

Une eau micro-filtrée plate ou pétillante, inclus dans votre menu vous sera servi tout au long du repas.

Le soir, place à une expérience plus gastronomique, en 4 ou 6 actes pour vous faire découvrir une cuisine de saison tout en finesse.

Menu en 4 actes: 3 plats salés, 1 sucré

Menu en 6 actes : 4 plats salés, 2 sucrés

Les portions sont pensées pour vous offrir une dégustation équilibrée, pleine de découvertes, sans excès mais avec beaucoup de saveurs.

Chez nous, pas de carte à rallonge ni de plats à choisir. Ce n'est pas un oubli, c'est un choix.

Nous cuisinons chaque jour au rythme des saisons, de la nature et des récoltes de nos producteurs et maraîchers locaux. Cela nous permet de vous proposer une cuisine fraîche, spontanée, éthique... et sans gaspillage.

Pas de choix ? Pas d'inquiétude. Même sans carte, vous n'êtes pas laissés au hasard.

Nous sommes à votre écoute: allergies, intolérance ou préférence alimentaire, il suffit de nous le signaler lors de votre réservation. Nous adaptons volontiers nos plats pour proposer une alternative végétarienne, sans gluten, sans lactose.

Ce fonctionnement nous permet de limiter le gaspillage, de respecter le vivant... et de vous surprendre avec des assiettes pleines de sincérité.

Venez découvrir ce que la nature a mis au menu aujourd'hui, et laissez-vous guider!

Jemma