

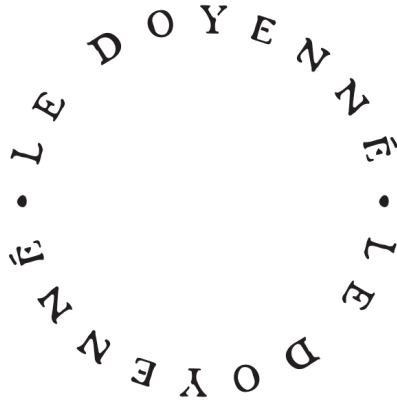


Résidence « Le Doyenné »

Salade racine, <i>Yahourt de chèvre, sauce aux herbes</i>	12 €
Radis du potager, <i>Salade Catalane, Bagna Cauda</i>	11 €
Thon rouge de ligne « st Jean de Luz » <i>Haricots soja, vinaigrette de tomates</i>	16 €
Tarte courgette, <i>Anchois de Cantabria, mozzarella</i>	13 €
Salade de haricots verts, <i>Sauce tonnato</i>	14 €
Gnocchi de ricotta, <i>Coco rose & pecorino</i>	14 €
Crêpinette de caille & foie gras, <i>Blettes & feuilles de chou de Bruxelles</i>	18 €
Chinchard de ligne, <i>Concombre « Kenya Thorn », vinaigre de sureau</i>	12 €
Meringue, framboises <i>Feuille de figue</i>	10 €

*Cuisine à partir des légumes de la ferme du Doyenné
Saint-Vrain (91)*

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.



« Dans le potager, nous utilisons l'agriculture régénératrice pour la culture de nos variétés anciennes de légumes.

Le jardin se doit être l'âme de notre cuisine.

Notre approche de la gastronomie reflète l'origine géographique et le respect du rythme des saisons en tissant un lien étroit entre la cuisine et la nature. »