

/ M A N I F E S T E

Food, drink, hospitality, music & light
Simplicité & qualité, notre priorité

Détail & précision, une passion partagée
Libre & organic, notre démarche
Notre identité

/ P I Z Z E T T A

Petite pizza au levain cuite au feu de bois, mozza fraîche du village d'à côté, thym, pesto à l'ail des ours, oignons grillés et roquette fraîchement coupée au jardin

/ A S P E R G U S

Asperges sauvages et champignons Shitake cuits au BBQ, kimchi, miso blanc, guanciale, câpres rôties à l'aneth et Yuzu

/ P A L O U R D E S

Palourdes bretonnes, pâtes fraîches, tomates confites, piment chipotle et coriandre

/ P L U M A

Porc ibérique en trois cuissons, pommes de terre rôties au romarin et à l'ail, carottes épicées, mesclun coupé du jardin et béarnaise

/ P E A R S

Poires safranées, meringue au basilic, caramel au vinaigre de Calamansi et amandes rôties au spéculoos

/ P R I X D U M E N U 5 5 €
/ S E L E C T I O N D E V I N S 3 0 €

Nous proposons des alternatives pour les personnes végétariennes et pour les personnes ayant des intolérances et allergies.