



# MENU MARAÎCHAGE 50 €

*Accompagné de son accord mets et alcool 25€  
Accompagné de son accord mets et sans alcool 18€*



## ENTRÉE 6 €

*Radis daikon, ail des ours, chèvre frais, sauce aigre  
douce, pain vapeur, pesto ail des ours*



## PLAT 12 €

*Betterave façon « Bortsh », fruits rouges conservés au vinaigre,  
rhubarbe lactofermentée, lait ribot, sauce vin rouge*



## PRÉ-DESSERT AU GRÉ DES SAISONS



## DESSERT 6 €

*Oseille en texture, fromage blanc fermier et  
confiture de lait*

*Nos produits sont issus de fermes locales en agriculture raisonnée ou bio*

