

Le Garde Manger de Substrat

Cueillette & Maraîchage

Légumes de Buyon, Saint-Étienne-des-Oullières 69

Les Jardins de Vartan, Décines 69

Les Jardins de la Mer, Le Croisic 44

Fleur Délice, Saint-Vincent la Commanderie 26

Romain, La Tige, Lyon 69

Barnas, Anthon 38

**Citron, oignon, carotte, ail, blette, scarole,
haricot vert, rhubarbe, cerise, fenouil, abricot
champignons, fleur de courgette, cébette, myrtilles
concombre, sureau, maïs, girolle, haricot coco,
tomate, poivrons, herbes et pousses**

Élevage & Pêche

Ferme de Clavisy, Noyers sur Serein 89

Homards Acadiens, Marlieux 01

Côté Chic, Le Grau du Roi 30

Veau fermier

Maigre de Méditerranée, truite d'Isère

Épicerie

**Huile d'olive, huile de tournesol, vin, vinaigre,
gélatine bovine, bourbon**

Sel, poivre, piment, sumac, poivre verveine, paprika

Câpres, pollen, soja, algues

Polenta, farine de blé, farine de pois chiche, pain

Sésame

Sirop de glucose, sucre, cacao, chocolat blanc

**Beurre, lait, crème, mascarpone, oeuf,
fromages de la Bergerie Piero et Mano**

*- Liste des ingrédients utilisés pour l'élaboration du menu -
La liste des allergènes est disponibles sur demande.*



Le Garde Manger de Substrat

Le Garde Manger de Substrat se décline en 3 ou 4 services à l'aveugle, menu végétal ou omnivore au choix à la réservation.

Menu 3 services

+ Amuse bouche	35 €
+ Amuse bouche	
+ Accords mets et vins (3 verres)	53 €

Menu 4 services

+ Amuse bouche + Pré-dessert	46 €
+ Amuse bouche + Pré-dessert	
+ Accords mets et vins (4 verres)	70 €

Supplément fromage 6 €

Pour information,

Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré sera facturé 15€.

Pas de menu enfant.

Pour plus de précisions sur les vins au verre, les millésimes et nos cuvées prestige, n'hésitez pas à nous solliciter !

Prix nets, taxes, service et eau Nordaq plate ou pétillante compris.

Servi au dîner, et au déjeuner les samedis et jours fériés

