

# VOYAGE AU COEUR DE L'AGRICULTURE PAYSANNE FRANÇAISE

Fruit de près d'une décennie de travail main dans la main  
avec plus de 150 fermes paysannes en France,  
nous vous invitons à découvrir l'incroyable travail  
de femmes et d'hommes qui défendent une agriculture paysanne, biologique  
et des systèmes agricoles qui nourrissent le corps et l'esprit.

C'est à partir des produits issus de ces fermes que  
Maurizio Madaio et son équipe vous invitent  
à un voyage au coeur de l'agriculture paysanne française :  
deux menus carte blanche au choix, résultat d'un savoir-faire  
patiemment construit et du travail d'artisan-cuisinier qu'ils défendent.

Au-delà de l'expérience culinaire, nous vous proposons de participer,  
avec gourmandise, par la connaissance et le goût, à la construction  
d'une chaîne puissante de la terre à l'assiette qui contribue directement  
à rendre une nouvelle agriculture possible.

# NOS MENUS DU SOIR

Pain au levain naturel et farines de blés anciens de la ferme du Chaillois (77)  
de Hiromi Murakami en provenance des Résistants - Épicerie Cave

## MENU CARTE BLANCHE EN QUATRE TEMPS

"Fenêtre sur l'agriculture paysanne"

49€

Amuses bouche - une entrée - deux plats - un dessert - mignardises  
Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets & vins - 25€

—

## MENU CARTE BLANCHE EN SIX TEMPS

"Autour des paysages paysans"

65€

Amuses bouche - deux entrées - deux plats - deux desserts - mignardises  
Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets & vins - 35€

—

Assiette de fromages fermiers - 10€

Taxes et services compris, prix en euros TTC, chèques non acceptés

Origine des viandes : France

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, rapprochez-vous de notre équipe pour de plus amples informations