



## **Notre engagement envers notre planète**

Nous privilégions une cuisine inspirée des marchés locaux en proposant une offre plus pertinente et plus responsable : un menu du marché à midi et une expérience gastronomique le soir.

Cette approche nous permet de mettre à l'honneur la fraîcheur des produits de saison, de soutenir les producteurs locaux et européens, tout en limitant le stockage de denrées fragiles souvent difficiles à conserver et susceptibles d'être gaspillées.

Nos deux menus s'articulent autour d'une véritable maîtrise des arts de la table et d'une cuisine créative et contemporaine. Ils s'adaptent naturellement aux envies, sensibilités et intolérances alimentaires de chacun, en accordant une place privilégiée au végétal, à la lumière des saisons et aux saveurs du terroir.

Nous nous inscrivons ainsi dans une démarche de gastronomie durable, consciente et responsable, où l'excellence culinaire s'accorde avec le respect de notre environnement.

Et si le véritable luxe consistait aujourd'hui à offrir à nos convives le choix de ne plus avoir à choisir ?

Se laisser guider, faire confiance au marché, aux saisons, au savoir-faire du chef et à l'inspiration du moment...

Ne serait-ce pas là le plaisir ultime ?

Frédéric Kondratowicz