



Nananère

— RESTO —

Du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

BIENVENUE A NOTRE TABLE

Dans un monde où tout s'accélère et où l'alimentation s'est industrialisée pour devenir rapide et prévisible, nous avons choisi de prendre le chemin inverse.

Faire vibrer une table, c'est accepter de composer avec le rythme de la nature et de l'artisanat.

Ici, **le temps est notre ingrédient le plus précieux.**

Chaque plat est une histoire de patience. Celle d'un paleron de boeuf braisé pendant 12 heures, d'une sauce qui réduit pendant 2 jours sur un coin du fourneau ou d'échalotes patiemment confites dans la moelle.

Chaque assiette résonne avec notre terre. Ce sont nos propres tomates, cueillies sous le soleil de Juillet, que nous avons patiemment faites réduire et concentrer pour réchauffer vos plats d'aujourd'hui.

CUISINE AU RYTHME DU VIVANT

Parce que nous refusons la standardisation, notre carte est vivante. Elle est écrite à la craie au gré des arrivages de nos maraîchers, de nos pêcheurs et de nos éleveurs. **C'est la nature qui décide!**

Si le vent se lève au large ou si le gel touche le potager, nos plats changent. Dès qu'un légume n'est plus à son apogée, il s'efface pour laisser la place à un autre.

NOTRE INSPIRATION

Notre cuisine est une oeuvre humaine, imparfaite et vivante, guidée par notre intention profonde de vous régaler. Installez-vous confortablement et oubliez la montre!

Prix nets et service inclus.



— LES MENUS —

Formule du Midi

*Uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi
et selon stock disponible*

Le Plat du jour

+

Le Dessert du jour

+

Un Espresso

31€

Menu "Nananère"

*Pour le déjeuner et le dîner
au choix sur l'ardoise du jour*

Une Entrée

+

Un Plat

+

Un Dessert

45€

Menu "Enfant"

(sur demande, jusqu'à 12 ans)

Un Plat

+

Un Dessert

21€

Prix nets et service inclus.