

Grands crus de nos potagers

Trilogie de ravioles potagères au consommé végétal

saveurs éphémères

Doireau Bleu-de-Solaise au kiwi de Saint-Jean-Poudge

poivre Timut

Tartare pourpre au couteau acidulé à la moutarde des jardiniers

betterave de pleine terre

Asperge verte du domaine des Roques-Hautes au pomelos rose

caillé de chèvre de Betz-le-Château

Cuisine de mémoire

Jardinière Arlequin en fin couscous parfumé l'huile d'argan

image de nos potagers ce matin

Coquilles Saint Jacques de Port-en-Bessin aux graines de sarrasin

beurre salé de Bréauté

Aiguillettes de homard bleu nuit de Quiberon au Côtes du Jura

pommes de terre fumées au bois de chêne

Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard

éleveurs de nos régions

Sucreries

Macaron fondant au topinambour Fuseau & chocolat noir Guanaja

conjugaison

Tarte fine à l'orange de l'Alentejo aux éclats de dragées caramélisées

caramel acidulé

Soufflé au citron Meyer de Fès & vanille de Madagascar

gourmandise

Millefeuille croustillant « caprice d'enfant » aux pommes confites

caramel lacté