

# L'Hiver des jardins

2020

Sushi légumier au parfum de feuilles de laurier  
*riz Tsuyahime du Japon*



Transparence de navets nouveaux à l'huile d'olive de l'Alentejo  
*parmigiano reggiano*



Trilogie de ravioles potagères au consommé ambré  
*saveurs éphémères*



Poireau Bleu-de-Solaise au kiwi de Saint-Jean-Poudge  
*poivre Timut*



Velouté au topinambour Fuseau & racine de raifort  
*crème acidulée*



Asperge verte du domaine des Roques-Hautes au pomelos rose  
*caillé de chèvre de Betz-le-Château*



Lasagne végétale « embriochée » au chou rutabaga  
*Savagnin*



Tartare pourpre au couteau acidulé à la moutarde des jardiniers  
*betterave de pleine terre*



Jardinière Arlequin en fin couscous à l'huile d'argan  
*image de nos potagers ce matin*



Tarte fine à l'orange confite aux dragées de Herrlisheim-près-Colmar  
*caramel acidulé*



Macaron au topinambour Fuseau & vanille de Madagascar  
*conjugaison*