

Grands crus du potager

Fines ravioles aux saveurs de Septembre <i>Eau de tomate</i>	86 euros
Tomates Collection <i>défilé de trois couleurs autour de la pomme dorée</i>	92 euros
Transparence de navet Sweet Bell à la truffe d'Eté <i>parmigiano reggiano</i>	105 euros
Haricots verts Aiguillon aux pêches de vigne <i>courgette fleur</i>	90 euros
Ratatouille feuilletée façon vol-au-vent à l'aubergine Rosa Bianca <i>mélasse de tomate acidulée</i>	96 euros

Cuisine de mémoire

Jardinière arlequin, fine semoule à l'huile d'argan, merguez légumière <i>betterave Tonda di Chioggia, carotte White Satin, chou rave Azur Star</i>	125 euros
Risotto Carnaroli végétal belle saison à l'émulsion de persil <i>tomate Yellow pear shaped, fenouil Selma, courgette fleur</i>	145 euros
Pêche de nos côtes grillée au Savagnin <i>fondue de tomate Ananas</i>	190 euros
Poulette de Bresse Miéral AOP aux feuilles de figuier <i>Gratin d'oignons doux des Cévennes</i>	200 euros
Grillade de ris de veau au bois de réglisse <i>poire dorée au citron</i>	195 euros

Sucreries

Soupe de fraise Charlotte <i>menthe poivrée</i>	46 euros
Tarte aux melons Artemis & Galia confits <i>sorbet mûre sauvage, poivron chocolat, basilic pourpre</i>	48 euros
Ile flottante glacée <i>moka, verveine</i>	50 euros
Pomme Calville rouge de nos vergers <i>millefeuille caramélisé</i>	52 euros
Tomate farcie confite aux 12 saveurs <i>caramel acidulé</i>	56 euros