

Grands crus du potager

Fines ravioles potagères aux saveurs d'Automne <i>consommé végétal</i>	92 euros
Gratin d'oignons doux des Cévennes à la poire fondante <i>jeunes pousses</i>	88 euros
Coquilles Saint Jacques de Fécamp à la truffe Uncinatum <i>damier</i>	115 euros
Sushis des jardins fleuris au géranium rose ancienne <i>betterave de pleine terre</i>	94 euros
Épinards Palco fanés au beurre noisette, carotte à l'orange <i>sésame torréfié</i>	96 euros

Cuisine de mémoire

Jardinière arlequin, fine semoule à l'huile d'argan, merguez légumière <i>carotte White Satin, chou rave Azur Star, radis bleu Suisse</i>	125 euros
Risotto Carnaroli végétal à l'émulsion d'olive noire de Kalamata <i>navet Sweetbell, fenouil Selma, chou mauve</i>	145 euros
Pêche de nos côtes normandes grillée au Côtes du Jura <i>pommes de terre Belle de Fontenay</i>	190 euros
Poulette de Bresse Miéral AOP aux feuilles de figuier <i>aubergine à la flamme</i>	195 euros
Côte de veau de lait aux châtaignes Bouche-de-Bétizac confites <i>cèpes de Corrèze</i>	200 euros

Sucreries

Soufflé au pralin de noisette de Pougues-Les-Eaux à l'ancienne <i>chocolat Guanaja</i>	54 euros
Tarte automnale aux éclats de bonbon berlingot <i>gourmandise</i>	48 euros
Ile flottante moka glacée, verveine citronnelle <i>caramel lacté</i>	50 euros
Pomme Calville rouge de nos vergers caramélisée <i>millefeuille croustillant</i>	52 euros
Torche aux châtaignes Figarette des Cévennes <i>chantilly au raifort</i>	56 euros