

Terre & Mer
Automne 2021
Menu

420 euros

Chaud froid d'œuf Arpège, crème acidulée aux 4 épices
sirop de pastèque

Fines ravioles potagères aux saveurs d'Automne
consommé végétal

Bouquet de homard bleu nuit au miel de notre rucher
pétales de navet Sweetbell

Velouté de courge au speck de la ferme de Grumbach
Uchiki Kuri, Buttercup



Célerisotto crémeux aux châtaignes des Cévennes
girolles de Lisle-en-Barrois

Sushi de nos jardins fleuri au géranium rose ancienne
betterave de pleine terre

Gratin d'oignons doux à la poire fondante
jeunes pousses

Pêche de nos côtes normandes grillée au Côtes du Jura
pommes de terre Belle de Fontenay

Carré d'agneau de Sisteron en fin couscous
merguez végétale

Douceurs, parfums & couleurs de nos jardins
sucrieries en deux services

Bouton de pomme Bouquet de roses®
cœur dragée

