

Grands crus du potager

Fines ravioles potagères aux saveurs d'Automne <i>consommé ambré</i>	94 euros
Tartare pourpre végétal acidulé au raifort <i>moutarde des jardiniers</i>	90 euros
Velouté de courges du Bois Giroult, crème soufflée à la sauge officinale <i>Patidou, Sucrine du Berry, Delicata</i>	85 euros
Sushis des jardins aux parfums de géranium rose ancienne <i>betterave de pleine terre</i>	90 euros
Vol-au-vent forestier aux coquillages de la baie du Mont St Michel <i>coques, palourdes</i>	96 euros

Cuisine de mémoire

Jardinière arlequin, fine semoule à l'huile d'argan, merguez légumière <i>carotte, navet, radis, topinambour</i>	145 euros
Coquilles Saint Jacques de la baie de Seine, fondue de raisins acidulée au beurre noisette <i>mousseline de céleri au raifort</i>	175 euros
Sole de Lorient grillée aux feuilles de laurier, chou Cabus <i>citron Meyer</i>	200 euros
Aiguillettes de homard bleu nuit des îles Chausey au Côtes du Jura <i>pommes de terre fumées au bois de chêne</i>	220 euros
Carré d'agneau de Sisteron à l'huître de Marennes-Oléron <i>poireau Saint Victor</i>	190 euros

Sucreries

Profiteroles moka glacé aux éclats de dragées caramélisées <i>crème anglaise aux infusions des jardins</i>	54 euros
Gros macaron au topinambour Fuseau lacté <i>chocolat Guanaja</i>	52 euros
Soufflé au pralin de noisettes de Pougues-les-Eaux à l'ancienne <i>gourmandise</i>	55 euros
Millefeuille croustillant à la tomate verte confite <i>vanille de la Réunion</i>	54 euros
Torche aux châtaignes Figarette des Cévennes <i>chantilly au raifort</i>	56 euros