

**Cuisine choisie**

Menu

490 euros

Notre chaud froid d'œuf aux 4 épices, sirop d'érable

*Depuis toujours*



Miroir de tomate, nuage de concombre

*Crème glacée*



Sushi pleine terre, ombre sucrée du figuier

*Larme de tapenade*



Collection de tomates du Gros Chesnay

*Rose de Berne, Noire de Crimée, Ananas*



Eden des aromates, aquarelles transparentes

*Ravioles à l'eau de source*



Oignon Sturon et citron au Parmigiano Reggiano

*Fine dentelle dorée*



Potimarron Ushiki Kuri au beurre noisette

*Crème soufflée à la sauge officinale*



Émotion pourpre à la moutarde des jardiniers

*Tartare végétal*



Tomate, poivron, courgette, oignon, aubergine, ...

*Valse des pigments à 5 temps*



Aiguillette de homard bleu nuit au légendaire vin de voile du Jura

*A la ficelle*

*ou*

Chimère Agneau de Sisteron et Pigeonneau de Racan

*D'une œuvre de Thomas Grünfeld*



Coup d'œil sur un horizon acidulé



Palette du peintre multicolore, fruits feuilletés

*Arbres de nos vergers*

