

## Grands crus du potager



Émotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers  
*Tartare végétal* 94euros

Melonette Jaspée, Delicata Sweet, Lard de la ferme de Grumback  
*Velouté* 88euros

Couleurs, saveurs et parfums des jardins  
*Image de nos potagers ce matin* 86euros

Fine dentelle d'oignon dorée au Parmigiano Reggiano  
*Cèpes du domaine de Lisle-en-Barrois* 92euros

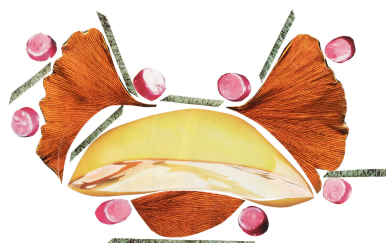
Eden des aromates, aquarelles transparentes  
*Trilogie de ravioles à l'eau de source* 96euros

## École du feu



Gnocchis automnales, courges du Gros Chesnay  
*Jerez Emilio Hidalgo, olive noire de Kalamata* 148euros

Bouquetière aux racines Arlequins, senteur noisettée  
*Raisins et citron* 152euros



Écailles et coquillages à l'oseille large de Belleville  
*Pêche de nos côtes* 220euros

Aiguillettes de homard bleu nuit au légendaire vin jaune du Jura  
*A la ficelle* 240euros

Grande rôtisserie d'héritage *Louise Passard*  
*Éleveurs de nos régions* 210euros

## Sur la branche ...



Plantes et fleurs fraîches de nos prairies, chant du vent  
*Profiteroles, « Caramiel » fumant* 56euros

1000 feuilles à l'horizontale  
*Duo de saveurs et senteurs du verger* 58euros

Tarte aux pommes bouquet de roses  
*Initiale, Pirouette, Lafayette* 54euros

Soufflé au pralin de noisettes de Pougues-les-Eaux  
*A l'ancienne* 52euros

Torche aux châtaignes des Cévennes, racine de raifort  
*Chocolat Guanaja* 54euros