

*Cuisine choisie  
Automne 2022  
540 euros*

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



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



Transparence de coquille Saint-Jacques, pétales de radis d'automne  
*Géranium Rosat*



Fine dentelle d'oignon dorée au Parmigiano Reggiano  
*Tendre laitue du Bois Giroult*



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



« Célerisotto » Monarch à la truffe blanche Tuber Magnatum Pico  
*Eclats de châtaigne des Cévennes*



Émotion pourpre à la moutarde des jardiniers  
*Tartare végétal*



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



Aiguillette de homard bleu nuit au légendaire vin jaune du Jura  
*A la ficelle*



Chimère haute couture d'une œuvre de Thomas Grünfeld  
*Agneau & Pigeon*



Profiterole, « Caramiel » fumant  
*Verveine citronnelle*



Tarte aux pommes bouquet de roses  
*Initial, Pirouette, Lafayette*

