

Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végétal</i>	90 euros
Tendre laitue au pralin de noisettes de Pougues-les-Eaux <i>Hussarde, Radichetta...</i>	76 euros
Asperges blanches de Laigné-en-Belin dorées au beurre salé <i>Parmigiano Reggiano</i>	90 euros
Couleurs, saveurs et parfums des jardins <i>Cueillettes éphémères</i>	88 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes <i>Trilogie de ravioles au consommé ambré</i>	92 euros

Ecole du feu *



Bouquetière arc-en-ciel, fondue Corinthienne noisettée au verjus <i>Image des potagers ce matin</i>	152 euros
Risotto belle saison au vin jaune du Jura, ail frais Thermidrome <i>Petits pois, carottes jaunes du Doubs...</i>	162 euros
Pêche sauvage de nos Côtes à l'oseille large de Belleville <i>Chou de printemps</i>	230 euros
Dragées de pigeonneau d'Ille et Vilaine à l'hydromel <i>Navets mauves Sweet Bell glacés</i>	230 euros
Carré d'agneau fermier, persillade de bigorneaux à l'aillet <i>Eleveurs de nos régions</i>	210 euros

Douceurs des jardins ...



Soufflé printanier, ache des montagnes & menthe <i>Crème glacée des jardins</i>	56 euros
Millefeuille croustillant caprice d'enfants <i>Rhubarbe confite à l'angélique officinale</i>	58 euros
Cerises Burlat de Lizac, infusion aux pétales d'hibiscus <i>Parfum d'épices</i>	54 euros
Fraises de Saint Gilles au miel de notre rucher, huile d'olive Galega <i>Citron Meyer</i>	52 euros
Profiteroles glacées aux herbes et fleurs de nos prairies <i>"Caramiel"</i>	54 euros

* Pour que la fête soit complète, les plats principaux sont servis dans 2 assiettes successives