

Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végétal au couteau</i>	90 euros
Gaspacho de tomates belle saison à la moutarde onctueuse d'Orléans <i>Beauté Blanche, Rose de Berne, Black from Tula, Pineapple...</i>	85 euros
Gratin d'oignons du Gros Chesnay doré au Parmigiano Reggiano <i>Tendre laitue</i>	88 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes <i>Trilogie de ravioles à l'eau de tomate</i>	92 euros
Homard bleu nuit de Blainville-sur-Mer au miel de notre rucher <i>Romarin</i>	145 euros

Ecole du feu



Ratatouille euroise à la pulpe d'aubergine à la flamme <i>Mélasses de tomate acidulée</i>	152 euros
Cueillette éphémère au légendaire vin de voile du Jura <i>Petit farci du potager</i>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée, oseille large de Belleville <i>Pommes de terre Belle de Fontenay</i>	230 euros
Carré d'agneau de Sisteron, persillade de bigorneaux <i>Jardinière arlequin</i>	210 euros
Grillade de ris de veau de Corrèze à l'ail frais Thermidrome <i>Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel</i>	220 euros

Douceurs des jardins ...



Baume des jardins en fin soufflé, crème glacée <i>Ache des montagnes, menthe Pouliot</i>	56 euros
Millefeuille croustillant caprice d'enfants <i>Pêche, poire</i>	58 euros
Fruits du soleil à l'infusion de pétales d'hibiscus, sorbet cardinal <i>Fraises Charlotte</i>	54 euros
Tarte des jardiniers aux fruits de nos vergers <i>Pommes Calville rouge, Melrose</i>	58 euros
Profiteroles glacées aux herbes et fleurs du Bois Giroult <i>"Caramiel" fumant</i>	54 euros