

Terre & Mer
Été 2023
490 euros

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



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



Gratin d'oignons du Gros Chesnay doré au Parmigiano Reggiano
Tendre laitue



Minestrone belle saison à l'anguille fumée de Kalamata
Poutargue Corse



Homard bleu nuit de Blainville-sur-Mer au miel de notre rucher
Romarin



Petit farci Niçois à l'ail frais Thermidrome
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel



Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura
Pomme de terre Belle de Fontenay



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers
Tartare végétal au couteau



Grande rotisserie d'héritage Louise Passard
Pulpe d'aubergine à la flamme



Fruits du soleil à l'infusion de pétales d'hibiscus, sorbet cardinal
Fraises Charlotte



Profiteroles glacées aux herbes et fleurs du Bois Giroult
"Caramiel" fumant