

*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*