

Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare légumier au couteau</i>	90 euros
Collection de courges du Bois Giroult en fin velouté, crème soufflée <i>Potimarron, potiron Bleu de Hongrie</i>	80 euros
Sushis légumiers au parfum de feuille de figuier <i>Larme d'olive noire de Kalamata</i>	86 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes <i>Trilogie de ravioles au consommé ambré</i>	92 euros
Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine aux nuances automnales <i>Carpaccio</i>	125 euros

Ecole du feu



Jardinière arlequin, fine semoule à l'huile d'argan <i>Racines d'automne</i>	155 euros
Aiguillettes de homard bleu nuit au vin de voile du Jura <i>Pommes de terre Belle de Fontenay fumées</i>	240 euros
Pêche sauvage de nos Côtes à l'oseille large de Belleville <i>Poireaux Saint Victor</i>	220 euros
Dragées de pigeonneau de Louvigné-de-Bais au Chouchen de Pacé <i>Navets au citron</i>	210 euros
Carré d'agneau des Pays d'Oc grillé aux huîtres de Saint-Coulomb <i>Alliance terre & mer</i>	210 euros

Douceurs des jardins ...



Soufflé au pralin de noisette de Pougues-les-Eaux à l'ancienne <i>Coeur chocolat Guanaja</i>	56 euros
Millefeuille croustillant caprice d'enfants, fruits de nos vergers <i>Jus acidulé</i>	58 euros
Ile flottante moka-verveine <i>Caramel lacté</i>	54 euros
Tarte aux pommes bouquet de roses© <i>Pommes Calville rouges, Melrose</i>	58 euros
Profiteroles glacées aux herbes et fleurs du Bois Giroult <i>"Caramiel" fumant</i>	54 euros