

Terre & Mer
Automne 2023
490 euros

Notre chaud froid d'œuf aux 4 épices, sirop d'érable
Ferme de Gonneville-en-Auge



Eden des aromates, aquarelles transparentes
Trilogie de ravioles au consommé ambré



Coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine aux nuances automnales
Carpaccio



Collection de courges du Bois Giroult en fin velouté, crème soufflée
Potimarron, potiron Bleu de Hongrie



Sushi légumier au parfum de feuille de figuier
Larme d'olive noire de Kalamata



Aiguillette de homard bleu nuit au légendaire vin de voile du Jura
Pomme de terre Belle de Fontenay fumée



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



Grande rotisserie d'héritage Louise Passard
Eleveurs de nos régions



“Célerisotto” Monarch aux éclats de noisette de Pougues-les-Eaux
Comté hors d'âge Octobre 2020



Bouquetière arlequin noisettée, fondue de raisin au verjus
Racines d'automne



Tarte aux pommes bouquet de roses
Pommes Calville rouges, Melrose