

*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*



Gnocchis de patate douce Sakura dorés au beurre de sauge  
*Anguille fumée de Kalamata*



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



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