

Terre & Mer
Hiver 2024
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



Carpaccio de coquille Saint-Jacques aux nuances brumales
Pétales de radis d'hiver



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



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au beurre noisette
Verjus de Saint-Saturnin



Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura
Pommes de terre fumées au bois de hêtre



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 noisettes de Pougues-les-Eaux
Comté hors d'âge Octobre 2020



Tarte aux pommes bouquet de roses©
Pommes Calville rouges, Melrose



Macaron chaud au topinambour Fuseau confit à la vanille de Madagascar
Châtaignes des Cévennes