Grands crus du potager

Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers — 90 euros
Tartare légumier au couteau

Collection de courges du Bois Giroult en fin velouté, crème soufflée — 80 euros
Potimarron, potiron Bleu de Hongrie

Fine dentelle d'oignons des Cévennes dorés au Parmigiano Reggiano — 86 euros
Citron Meyer

Eden des aromates, aquarelles transparentes — 92 euros
Trilogie de ravioles au consommé ambré

Carpaccio de coquille Saint-Jacques aux nuances brumales — 120 euros
Pétales de radis

Ecole du feu

Bouquetière arlequin, fondue de raisin au beurre noisette — 155 euros
Verjus de Saint-Saturnin

Aiguillettes de homard bleu nuit, bisque fumante au pressoir — 240 euros
Pommes de terre fumées au bois de hêtre

Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura — 230 euros
Chou de Milan

Pigeon de Louvigné-de-Bais au thé rouge Rooibos — 220 euros
Orange Sanguinelli

Carré d'agneau des Pays d'Oc grillé aux huîtres de Saint Coulomb — 210 euros
Alliance terre & mer

Douceurs des jardins ...

Soufflé au pralin de noisettes de Pougues-les-Eaux à l'ancienne — 56 euros
Coeur chocolat Guanaja

Millefeuille croustillant caprice d'enfants, fruits de nos vergers — 58 euros
Jus acidulé

Macaron chaud au topinambour Fuseau confit à la vanille de Madagascar — 54 euros
Crème glacée des jardiniers

Tarte aux pommes bouquet de roses© — 58 euros
Melrose, Rusticana, Belchard

Profiteroles glacées, infusion au foin de nos prairies — 54 euros
"Caramiel"

Prix net, Service compris