

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
Fine dentelle d'oignons des Cévennes dorés au Parmigiano Reggiano <i>Citron Meyer</i>	86 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes <i>Trilogie de ravioles au consommé ambré</i>	92 euros
Carpaccio de coquille Saint-jacques aux nuances brumales <i>Pétales de radis</i>	120 euros

Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au beurre noisette <i>Verjus de Saint-Saturnin</i>	155 euros
Aiguillettes de homard bleu nuit, bisque fumante au pressoir <i>Pommes de terre fumées au bois de hêtre</i>	240 euros
Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura <i>Chou de Milan</i>	230 euros
Pigeon de Louvigné-de-Bais au thé rouge Rooibos <i>Orange Sanguinelli</i>	220 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 noisettes 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
Macaron chaud au topinambour Fuseau confit à la vanille de Madagascar <i>Crème glacée des jardiniers</i>	54 euros
Tarte aux pommes bouquet de roses© <i>Melrose, Rusticana, Belchard</i>	58 euros
Profiteroles glacées, infusion au foin de nos prairies <i>"Caramiel"</i>	54 euros