## Grands crus du potager

| | |
|---|---|
| Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers<br>*Tartare végan au couteau* | 90 euros |
| Feuilles d'épinards Palco fanés au beurre noisette<br>*Mousseline de carotte à l'orange Cambria* | 82 euros |
| Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins<br>*Image de nos potagers ce matin* | 88 euros |
| Eden des aromates, aquarelles transparentes<br>*Trilogie de ravioles au consommé ambré* | 92 euros |
| Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux nuances printanières<br>*Huile de colza de la ferme de la Mare* | 120 euros |

## Ecole du feu

| | |
|---|---|
| Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin<br>*Cueillette éphémère* | 155 euros |
| Aiguillettes de homard bleu nuit au légendaire vin de voile du Jura<br>*Pommes de terre fumées au bois de hêtre* | 240 euros |
| Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville<br>*Morilles de Savoie à l'ail frais Thermidrome* | 230 euros |
| Pigeonneau de Louvigné-de-Bais aux mousserons de la Saint-Georges<br>*Fondue de poireaux au Porto* | 220 euros |
| Carré d'agneau des Pays d'Oc grillé aux huîtres de Saint-Coulomb<br>*Alliance terre & mer* | 210 euros |

## Douceurs des jardins ...

| | |
|---|---|
| Soufflé au pralin de noisettes de Pougues-les-Eaux à l'ancienne<br>*Coeur chocolat Guanaja* | 56 euros |
| Millefeuille croustillant caprice d'enfants, rhubarbe confite<br>*Angélique officinale* | 58 euros |
| Ile flottante moka à la vanille de Madagascar<br>*Cardamome verte* | 46 euros |
| Tarte aux pommes bouquet de roses©<br>*Melrose, Rusticana, Belchard* | 58 euros |
| Profiteroles glacées, infusion au foin de nos prairies<br>*"Caramiel"* | 54 euros |

*Prix net, Service compris*