Terre & Mer
Printemps 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 coquilles Saint-Jacques aux nuances printanières
Huile de colza de la ferme de la Mare

"Célerisotto" Monarch aux mousserons de la Saint-Georges
Ail frais Thermidrome

Feuilles d'épinards Palco fanées au beurre noisette
Mousseline de carotte à l'orange Cambria

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

Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin
Cueillette éphémère

Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers
Tartare végan au couteau

Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard
Eleveurs de nos régions

Profiterole glacée, infusion au foin de nos prairies
Caramiel

Millefeuille croustillant "caprice d'enfants" aux fruits de nos vergers
Mélasse acidulée

Prix net, service compris