

Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végan au couteau</i>	90 euros
Feuilles d'épinards Palco fanées au beurre noisette <i>Mousseline de carotte à l'orange Cambria</i>	82 euros
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux nuances printanières <i>Huile de colza de la ferme de la Mare</i>	120 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes <i>Trilogie de ravioles au consommé ambré</i>	92 euros
Asperges blanches du domaine d'Uza aux mousserons de la Saint-Georges <i>Parmigiano Reggiano</i>	94 euros

Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin <i>Cueillette éphémère</i>	155 euros
Aiguillettes de homard bleu nuit au légendaire vin de voile du Jura <i>Pommes de terre fumées au bois de hêtre</i>	240 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Poireaux Saint-Victor</i>	230 euros
Dragée de pigeonneau de Louvigné-de-Bais au Chouchen de Pacé <i>Joël Poirier</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 aux fruits de nos vergers <i>Mélasse acidulée</i>	58 euros
Ile flottante moka à la vanille de Madagascar <i>Cardamome verte</i>	46 euros
Suprêmes d'oranges Cambria au parfum d'huile d'argan <i>Poivre Timut</i>	46 euros
Profiteroles glacées, infusion au foin de nos prairies <i>"Caramiel"</i>	54 euros