

## Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végan au couteau</i>	90 euros
Gnocchis de patate douce Orléans à l'oseille cardinale <i>Échalotes nouvelles croquantes</i>	85 euros
Fricassée belle saison à l'ail frais Thermidrome <i>Chou fleur, petits pois, oignons nouveaux</i>	86 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes aux herbes de la renaissance <i>Cerfeuil, coriandre, aneth...</i>	92 euros
Transparences arc-en-ciel fleuri à l'huile de colza de la ferme de la Mare <i>Plantules aromatiques</i>	82 euros

## Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin <i>Image du potager</i>	155 euros
Feuilles d'épinards Palco, carottes jaunes du Doubs enrhubarbées <i>Mélasse acidulée</i>	120 euros
Cueillette de ce matin au légendaire vin de voile du Jura <i>Chou de printemps, pommes de terre fumées au bois de hêtre...</i>	230 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Pois gourmands Merveille de Kelvedon</i>	240 euros
Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard <i>Éleveurs de nos régions</i>	230 euros

## Douceurs des jardins ...



Soufflé céladon à l'estragon du Gros Chesnay <i>Crème glacée à la livèche</i>	56 euros
Millefeuille croustillant caprice d'enfants aux fruits de nos vergers <i>Rhubarbe Mira</i>	58 euros
Ile flottante moka à la sauge officinale <i>Cardamome verte</i>	46 euros
Macaron fondant aux pétioles de rhubarbe Mira confits <i>Archangélique des anges</i>	54 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros