

## Grands crus du potager



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végan au couteau</i>	90 euros
Sushis printaniers fleuris aux feuilles de laurier <i>Betterave de pleine terre</i>	88 euros
Chou farci belle saison à l'ail frais Thermidrome <i>Blettes, échalotes nouvelles, chou chinois ...</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
Asperges blanches de Laigné-en-Belin dorées au beurre salé <i>Parmigiano Reggiano</i>	145 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>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Oignons nouveaux Sturon</i>	240 euros
Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard <i>Eleveurs 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 au chocolat Guanaja <i>Gourmandise</i>	58 euros
Ile flottante moka à la sauge officinale <i>Cardamome verte</i>	46 euros
Tarte fine aux pétioles de rhubarbe Mira confits <i>Poivre Timut</i>	54 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros