

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



Asperge blanche du domaine d'Uza aux mousserons de la Saint-Georges
Parmigiano Reggiani



Velouté printanier, crème soufflée au Speck de la Montagna Valtellina
Roquette, pourpier, mâche ...



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



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



Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard
Éleveurs de nos régions



Profiterole glacée, infusion au foin de nos prairies
Caramiel



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