

## Grands crus du potager



Velouté céladon, crème soufflée aux herbes de printemps <i>Persil, coriandre, fenouil, ortie sauvage</i>	80 euros
Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins <i>Créations éphémères</i>	88 euros
Blette farcie belle saison à l'ail frais Thermidrome <i>Echalotes Longor, oignons Red Baron, estragon ...</i>	86 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes aux herbes de la renaissance <i>Consommé ambré</i>	92 euros
Transparences végétales fleuries à l'huile de géranium rosat <i>Plantules aromatiques</i>	82 euros

## Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au beurre noisette <i>Carotte, chou rave, courgette fleur ...</i>	155 euros
Asperges blanches de Laigné-en-Belin dorées au beurre salé <i>Oseille cardinale</i>	145 euros
Cueillette de ce matin au légendaire vin de voile du Jura <i>Chou de printemps, pommes de terre nouvelles, petits pois ...</i>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Sélection Vincent Roué</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>Caramel lacté</i>	46 euros
Tarte fine aux pétioles de rhubarbe Mira confits <i>Thym fleur</i>	54 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros