

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>Création éphémère</i>	88 euros
Chou nouveau farci belle saison à l'ail frais Thermidrome <i>Echalotes Longor, blettes multicolores, fenouil Solaris</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 colza de la ferme de la Mare <i>Navet Scarlett, chou rave Noriko, concombre Katrina</i>	82 euros

Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin <i>Carotte jaune du Doubs, betterave jaune Burpee's Golden, courgette Majestée</i>	155 euros
Jardinière printanière, risotto de la plaine de Sibari à l'oseille Cardinale <i>Artichaut violet de Provence, fève Aguadulce, oignon Sturon</i>	145 euros
Cueillette de ce matin au légendaire vin de voile du Jura <i>Pommes de terre nouvelles, courgette Lingor d'Or, petits pois Téléphone</i>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Sélection Vincent Roué</i>	240 euros
Carré d'agneau du Pays d'Oc grillé, huitres Boutrais de Saint-Coulomb <i>Oignon Red Baron doré au beurre salé</i>	230 euros

Douceurs des jardins ...



Soufflé à l'estragon, crème glacée au céleri perpétuel <i>Alliance du Bois Giroult</i>	56 euros
Fraises Ciflorette à l'infusion d'herbes et fleurs de printemps <i>Fleurs de sureau, menthe des jardins</i>	58 euros
Ile flottante moka à la verveine citronnelle <i>Caramel lacté</i>	46 euros
Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants" <i>Rhubarbe vintage confite</i>	58 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros

*Prix net, Service compris
Service included*

