

Terre & Mer
Printemps des jardins



490 euros

410 euros

Notre chaud froid d'œuf aux 4 épices, sirop d'érable
Ferme de Gonneville-en-Auge



Eden des aromates, aquarelles transparentes aux herbes de la renaissance
Consommé ambré



Transparences végétales fleuries à l'huile de colza de la ferme de la Mare
Navet Scarlett, chou rave Noriko, concombre Katrina



Petit farci belle saison à l'ail frais Thermidrome
Blettes, échalotes Longor, oignons Red Baron ...



Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins en deux temps
Créations éphémères



Velouté céladon, crème soufflée aux herbes de printemps
Persil, Coriandre, fenouil, ortie sauvage



Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura
Pommes de terre nouvelles Belle de Fontenay

ou

Tourte végétale, fondue d'oignons nouveaux au Porto rubis 
Estragon



Carré d'agneau du Pays d'Oc grillé, huitres Boutrais de Saint-Coulomb
Alliance terre & mer

ou

Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin 
Carotte jaune du Doubs, betterave jaune Burpee's Golden, courgette Majestée



Profiterole glacée à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult
Caramiel



Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants"
Rhubarbes, fraises

Prix net, service compris
Service included