

*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*