

Terre & Mer
Printemps des jardins



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

Cueillette de ce matin au légendaire vin de voile du Jura 
Chou Pé-tsaï



Carré d'agneau du Pays d'Oc grillé, huîtres Boutrais de Saint-Coulomb
Oignons Red Baron dorés au beurre salé

ou

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



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



Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants"
Rhubarbes, fraises, cerises

Prix net, service compris
Service included