

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 géranium rosat
Plantules aromatiques



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



Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins
Créations éphémères



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




Asperge blanche de Laigné-en-Belin dorée au beurre salé
Oseille cardinale



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


ou

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



Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard
Eleveurs de nos régions

ou

Bouquetière arlequin, fondue de raisin au beurre noisette 
Image de nos potagers ce matin



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



Millefeuille croustillant aux pétioles de rhubarbe Mira confits
Caprice d'enfant

Prix net, service compris