

*Terre & Mer*      *490 Euros*  
*L'Été des jardins*      *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*



Sushi légumier fleuri à l'huile de géranium Rosat  
*Concombre Katrina*



Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins  
*Création éphémère*




Velouté céladon, crème soufflée aux herbes d'été  
*Persil, aneth, 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   
*Pommes de terre nouvelles, chou pointu*



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers  
*Tartare végane au couteau*




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



Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard  
*Éleveurs de nos régions*

*ou*

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



Fraises Ciflorette à l'infusion d'herbes et fleurs d'été  
*Roses anciennes, menthes des jardins*



Soufflé verveine d'Argentine et céleri perpétuel  
*Alliance du Gros Chesnay*

*Prix net, service compris*  
*Service included*