

Grands crus du potager

Caramel lacté

Fruits de nos vergers

 $\label{thm:constillant "Caprice d'enfants"} \\$

| Grands crus du potager | |
|---|-----------|
| Ronde de tomates arc-en-ciel du domaine du Gros Chesnay Ananas, Tangerine, Rose Berne, Beauté Blanche | 85 euros |
| Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins Création éphémère | 88 euros |
| Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers Tartare végane au couteau | go euros |
| Eden des aromates, aquarelles transparentes à l'eau de tomates $Trilogie$ | 92 euros |
| Sushis légumiers fleuris à l'huile de feuilles de notre figuier Larme d'olive noire | 88 euros |
| Ecole du feu | |
| Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin Pulpe d'aubergine Clara à la flamme | 155 euros |
| Jardinière estivale, risotto de la plaine de Sibari à l'oseille Cardinale Courgette Majestée, carotte jaune du Doubs | 145 euros |
| Chou de Milan farci au légendaire vin de voile du Jura Cueillette des beaux jours | 165 euros |
| Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville Sélection Vincent Roué | 240 euros |
| Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard Eleveurs de nos régions | 230 euros |
| | |
| Douceurs des jardins | |
| Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult "Caramiel" | 54 euros |
| Fraises Ciflorette à l'infusion mauve d'herbes et fleurs des potagers Belle saison | 56 euros |
| Ile flottante moka à la verveine citronnelle | 52 euros |

 $58 \mathrm{\,euros}$