

Grands crus du potager



Ronde de tomates arc-en-ciel du domaine du Gros Chesnay <i>Ananas, Tangerine, Rose Berne, Beauté Blanche ...</i>	85 euros
Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins <i>Création éphémère</i>	88 euros
Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végane au couteau</i>	90 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes à l'eau de tomates <i>Trilogie</i>	92 euros
Sushis légumiers fleuris à l'huile de feuilles de notre figuier <i>Larme d'olive noire</i>	88 euros

Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin <i>Pulpe d'aubergine Clara à la flamme</i>	155 euros
Jardinière estivale, risotto de la plaine de Sibari à l'oseille Cardinale <i>Courgette Majestée, carotte jaune du Doubs ...</i>	145 euros
Chou de Milan farci au légendaire vin de voile du Jura <i>Cueillette des beaux jours</i>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Sélection Vincent Roué</i>	240 euros
Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard <i>Eleveurs de nos régions</i>	230 euros

Douceurs des jardins ...



Tomates confites aux 12 saveurs, sucre de bouleau acidulé <i>Fruits du mendiant</i>	62 euros
Fraises Ciflorette à l'infusion mauve d'herbes et fleurs des potagers <i>Belle saison</i>	56 euros
Ile flottante moka à la verveine citronnelle <i>Caramel lacté</i>	52 euros
Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants" <i>Fruits de nos vergers</i>	58 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros

*Prix net, Service compris
Service included*

