

*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*



Ronde de tomates arc-en-ciel du domaine du Gros Chesnay  
*Ananas, Tangerine, Rose Berne, Beauté Blanche ...*



Sushi légumier fleuri à l'huile de feuilles de notre figuier  
*Larme d'olive noire*



Eden des aromates, aquarelles transparentes à l'eau de tomates  
*Trilogies*




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



Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura  
*Sélection Vincent Roué*

*ou*

Chou de Milan farci au légendaire vin de voile du Jura   
*Cueillette des beaux jours*



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin  
*Pulpe d'aubergine Clara à la flamme*



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



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

*ou*

Tourte végétale, fondue d'oignons Red Baron au Porto rubis   
*Estragon*



Fraises Ciflorette à l'infusion mauve d'herbes et fleurs des potagers  
*Belle saison*



Tomates confites aux 12 saveurs, sucre de bouleau acidulé  
*Fruits du mendiant*

*Prix net, service compris*  
*Service included*