

Grands crus du potager



Gaspacho céladon, crème glacée au céleri perpétuel <i>Concombre Katrina, fenouil Selma</i>	85 euros
Transparence de tomates arc-en-ciel du domaine du Gros Chesnay <i>Caviar Kristal ou huile de verveine, sureau</i>	142 euros
Sushis légumiers fleuris à l'huile de feuilles de notre figuier <i>Larme d'olive noire</i>	92 euros
Oignons doux, motifs ajourés <i>Parfums fruités du verger</i>	88 euros

Ecole du feu



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végane au couteau</i>	145 euros
Ratatouille belle saison <i>Pulpe d'aubergines Clara à la flamme, courgettes ...</i>	152 euros
Pêche sauvage de nos Côtes, sélection de Vincent Roué <i>Inspiration du Chef</i>	240 euros
Chimère poulet & canard 2 personnes <i>En 2 services</i>	460 euros

Douceurs des jardins ...



Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>Parfum de pomme et rhubarbe</i>	54 euros
Fruits du soleil à l'infusion mauve d'herbes et fleurs des potagers <i>Belle saison</i>	56 euros
Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants" <i>Fruits de nos vergers</i>	58 euros
Gourmandise du potager <i>Improvisation</i>	62 euros

*Prix net, Service compris
Service included*