

Cuisine choisie

menu du printemps

Eau de terre

Consommé

*

Navet amour

Aurore de printemps

*

Soleil de pomme de terre

Condiment et pigment

*

Chicon pleine terre traditionnel

Paille argentée

*

Symphonie céladon, poireau poire

Topinambour

*

Épinard émeraude

Carotte orange

*

Praliné de mesclun

Aillet et parmesan

*

Opale topinambour

Jardinière fantaisie

*

Grenat de betterave fleurie aux herbes

Moutarde pourpre

*

Bar de ligne, Pointe de Bretagne

Matignon de saison

*

Or jaune du potiron

Romarin du jardin

*

Crème brûlée du maraîcher

Fleur de sel

460 euros .Prix net, Service compris