

## CARTE

Feuilles et pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel <i>Ail frais &amp; herbes fines</i>	80 €
Soupe fumante en deux couleurs <i>Potage velouté</i>	85 €
Marqueterie d'automne <i>Choux rave, navet mauve, radis rouge et noir</i>	85 €
Poireaux Saint Victor et poires Jeanne d'Arc <i>Vert émeraude</i>	90 €
Epinards Palco fanés à l'huile de colza <i>Citrons confits</i>	90 €
Ecrin de céleri rave Monarch satiné <i>Branche de romarin</i>	95 €
Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne <i>Pomme de terre Allians</i>	98 €
Jardinière arlequin aux herbes fines Fin couscous à l'huile d'argan	100 €
Poires & Noisettes <i>Glace &amp; Sorbet d'été de la saint-Martin</i>	35 €
Coing du verger flambé à l'eau-de-vie de framboise <i>Couleur glacée des aromates du Gros Chesnay</i>	45 €
Chocolat obscur, topinambour opale, pralin noisettes <i>Neige de saponaire</i>	45 €
Pomme fondante, dôme caramélisé <i>Cédrat Corse et main de Buddah</i>	48 €

Prix net, service compris