

## GRANDS CRUS DU POTAGER



Feuilles et pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel 75€  
*Ail frais & herbes fines*

Sushi Fantaisie du jardin 80 €  
*Feuilles colorées*

Marqueterie d'automne 85€  
*Choux rave, navet mauve, radis rouge et noir*

Epinards Palco fanés au colza 90 €  
*Citron confit*

Poires Jeanne d'Arc & blancs de poireaux 95 €  
Vert émeraude

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne 100 €  
*Racine de raifort*

Jardinière arlequin aux herbes fines 105 €  
*Fin couscous à l'huile d'argan*

Transparence de navets Sweet Bell & truffe noire de Touraine 120 €  
*Damier demi-deuil*

Truffe noire de Touraine & poireaux Saint-Victor 125 €  
Persil Bravour

Tarte à l'oignon, truffe noire Tuber Melanosporum 130 €  
*Marchand de vin*

Prix net, service compris

## DOUCEURS



Kiwi Hayward & Romarin  
*Glace & Sorbet d'été de la saint-Martin 35 €*

Poire Williams flambée  
*Eau de vie de clémentine 45 €*

Chocolat obscur, topinambour opale, pralin noisettes  
*Neige de saponaire 45 €*

Pomme fondante, dôme caramélisé  
*Cédrat Corse et main de Bouddha 48 €*

Prix net, service compris