

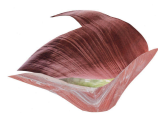
GRANDS CRUS DU POTAGER



Feuilles et pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel <i>Ail frais & herbes fines</i>	75 €
Sushi Fantaisie du jardin <i>Feuilles colorées</i>	80 €
Marqueterie d'automne <i>Choux rave, navet mauve, radis rouge et noir</i>	85 €
Epinards Palco fanés au colza <i>Citron confit</i>	90 €
Poires Jeanne d'Arc & blancs de poireaux Vert émeraude	95 €
Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne <i>Racine de raifort</i>	100 €
Jardinière arlequin aux herbes fines <i>Fin couscous à l'huile d'argan</i>	105 €
Transparence de navets Sweet Bell & truffe noire de Touraine <i>Damier demi-deuil</i>	120 €
Truffe noire de Touraine & poireaux Saint-Victor Persil Bravour	125 €
Tarte à l'oignon, truffe noire Tuber Melanosporum <i>Marchand de vin</i>	130 €

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 €