

GRANDS CRUS DU POTAGER



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

Marqueterie d'hiver 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 120 €
Damier demi-deuil

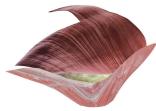
Truffe noire de Touraine & poireaux Saint-Victor 125 €
Persil Bravour

Célerisotto, Truffe noire Melanosporum 130 €
Parfum forestier

Tarte à l'oignon, truffe noire Tuber Melanosporum 135 €
Marchand de vin

Prix net, service compris

DOUCEURS



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

Ananas Victoria flambé
Eau de vie de framboise 45 €

Chocolat obscur, topinambour opale, pralin potiron
Neige de saponaire 45 €

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

Prix net, service compris