

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

Veuillez noter que ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des récoltes de nos jardiniers

Tomates des neiges et panais ivoire

Symphonie fantaisie

*

Patate douce Sakura au sarrasin

Larme d'olive noire

*

Marqueterie d'automne

Navet mauve, radis pourpre et noir

*

Poireaux Saint-Victor & trompettes de la mort

Aneth et cerfeuil

*

Feuilles et pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel

Ail frais & herbes fines

*

Bouquet forestier aux herbes fines

Consommé ambré

*

Ecrin de céleri rave Monarch satiné

Miroir carmin

*

Epinards Palco fanés au colza

Citrons confits

*

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

Diamants opales

*

Jardinière arlequin à la coriandre

Fin couscous à l'huile d'argan

*

Coing fondant, dôme caramélisé

Sablé et cédrat Corse

*

Chocolat obscur et topinambour opale

Saponaire en flocon

420€ Prix net, Service compris