

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

Veillez 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