

# CUISINE DE LA TERRE

## Dîner

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

Panais Demi-long de Guernesey et fenouil Selma

*Symphonie fantaisie*

\*

Patate douce Sakura au sarrasin

*Cerfeuil et menthe*

\*

Marqueterie d'automne

*Navet mauve, radis pourpre et noir*

\*

Truffe noire Tuber Melanosporum

*Poireaux Saint-Victor*

\*

Bouquet forestier aux herbes fines

*Consommé ambré*

\*

Feuilles de laitue et lames de truffes

*Ail frais Arno*

\*

L'improvisation du Chef

*Couleurs, saveurs, senteurs*

\*

Tarte à l'oignon et truffe noire

*Sauce Marchand de vin*

\*

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

*Racine de raifort*

\*

Jardinière arlequin à la coriandre

*Fin couscous à l'huile d'argan*

\*

Coing fondant, dôme caramélisé

*Sablé et cédrat Corse*

\*

Chocolat obscur, topinambour opale

*Saponaire en flocon*

**460€** Prix net, Service compris