

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

Veillez 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