

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

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



Velouté corail, flocon gris

Symphonie fantaisie

✱

Marqueterie de Janvier

Navet & Radis

✱

Célerisotto à la truffe noire Tuber Melanosporum

Poireaux Saint Victor

✱

Feuilles et pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel

Ail frais Arno

✱

Plissé des jardins à la truffe noire

Haute couture Issey Miyake

✱

Religieuse potagère

Miroir carmin

✱

Truffe noire Tuber Melanosporum

Oignon paille d'or

✱

Epinards Palco fanés au colza

Citron confit

✱

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

Diamants Allians

✱

Jardinière arlequin aux herbes fines

Fin couscous à l'huile d'argan

✱

Douceurs de notre verger

En deux services

420€ Prix net, Service compris