

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

Veuillez 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