

# CUISINE DE LA TERRE

## Dîner

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



Consommé ambré hivernal

*Symphonie fantaisie*

\*

Marqueterie de Février

*Arc-en-ciel*

\*

Célerisotto à la truffe noire *Tuber Melanosporum*

*Poireaux Saint-Victor*

\*

L'improvisation du chef

*Couleurs, saveurs et senteurs*

\*

Plissé des jardins à la truffe noire *Tuber Melanosporum*

*Haute couture Issey Miyake*

\*

Feuilles et pralin d'amandes torréfiées à la fleur de sel

*Ail frais Arno*

\*

Truffe noire *Tuber Melanosporum*

*Oignon paille d'or*

\*

Religieuse potagère

*Miroir carmin*

\*

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

*Diamants opales*

\*

Jardinière arlequin aux herbes fines

*Fin couscous à l'huile d'argan*

\*

Douceurs de notre verger

*En deux services*

420€ Prix net, Service compris