

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

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



Ciel ivoire, nuage rose

Duo

✱

Chou-rave céladon & radis arc-en-ciel

Marqueterie belle saison

✱

Au revoir l'hiver

Poireau Saint-Victor & poire Jeanne d'Arc

✱

Épinards Palco fanés à l'huile de colza

Kumquat confit

✱

Morilles & pieds-de-mouton sauvages à l'ail des ours

Célerisotto

✱

Mesclun de Sylvain

Pralin amandes torréfiées à la fleur de sel

✱

Asperges blanches des Landes

Boucanées au foin

✱

Céleri-rave au cinq parfums du jardin

Variété Monarch

✱

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

Diamants Allians

✱

Jardinière printanière

Pois gourmands, oignons nouveaux & petit pois

✱

Pomme fantaisie, agrume poésie

Ovale de géranium rosat

✱

Écrin au chocolat obscur, neige de saponaire

Parfum glacé du verger

380€ Prix net, Service compris