

CUISINE DE LA TERRE

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

Déjeuner



Ciel ivoire, nuage émeraude

Duo

*

Chou rave céladon & radis arc-en-ciel

Marqueterie belle saison

*

P'tits pois Merveille de Kelvédon & fraises Cirafine

Verveine d'Argentine

*

Betteraves nouvelles multicolors

Aigre-doux or jaune

*

1000 feuilles du jardin

Amandes torréfiées à la fleur de sel

*

Chou nouveau spirale du jardin

Fleur de courgette

*

Épinards Palco en branche, citron confit

Fenouil vert amande

*

Mange-tout, carotte nouvelle & oignon nouveau

Chou-fleurisotto

*

Asperges blanches de la vallée de la Sarthe confites boucanées au foin

Fèves, vin de paille

*

Trois blettes aux pignons de pin

Tourte Louise Passard

*

Chocolat obscur, neige saponaire & pistaches de Bronte

Parfum glacé géranium Rosat

*

Rhubarbe rouge acidulée

Verger du Bois Giroult



260€ Prix net, service compris