

CUISINE DE LA TERRE

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

Dîner

Ciel vert amande, nuage émeraude

Celtuce

*

Chou-rave céladon & navet Calisson

Marqueterie belle saison

*

P'tits pois Merveille de Kelvédon & fraises Cirafine

Verveine d'Argentine

*

1000 feuilles du jardin

Amandes torréfiées à la fleur de sel

*

Épinards Palco en branche, citron confit

Amandons d'ail

*

Oignons nouveaux & fleurs de courgette

Miroir corail

*

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

Au légendaire vin de paille

*

Mange-tout & carottes nouvelles

Risotto

*

Betterave rouge fleurie à la moutarde ancienne

Diamants Allians au paprika fumé

*

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



380€ Prix net, Service compris