

GRANDS CRUS DU POTAGER



	<i>À la carte</i>	<i>Dégustation</i>
1000 feuilles du jardin <i>Amandes torréfiées à la fleur de sel</i>	75 €	60 €
<i>Marqueterie céladon au curry vert</i> <i>Verveine citronnelle</i>	80 €	64 €
<i>Transparence de tomate arc-en-ciel</i> <i>À l'ombre sucrée du figuier</i>	90 €	72 €
<i>Vol-de-papillon, bouchée fantaisie</i> <i>Dans l'esprit d'un sushi</i>	90 €	72€
<i>Aigre-doux Arlequin or jaune</i> <i>Miel de nos ruchers normands</i>	92 €	74 €
<i>Oignon Red Baron mûré</i> <i>Parfum balsamique</i>	94€	75 €
<i>Grenat de betteraves fleurie à l'estragon</i> <i>Belle de fontenay</i>	100 €	80 €
<i>Échalotes, fleurs de pâtisson & aubergine Clara</i> <i>Risotto fantasie</i>	105 €	84 €
<i>Jardinière aux herbes fines</i> <i>Oignons, carottes, betteraves, courgettes & échalote</i>	115 €	92 €
<i>Oignon, tomate, olive, carotte, aubergine ...</i> <i>Tajine</i>	120 €	95 €
<i>Courgettes fleurs au safran d'Iran, Bigarreau Summit</i> <i>Douceurs pimentées</i>	130€	104€

Prix net, service compris

SYMPHONIE D'ÉTÉ



	À la carte	Dégustation
<i>Trilogie pastel</i> <i>Glace rose, céladon & ivoire</i>	35 €	28 €
<i>Flambée de cerises à l'eau de vie de fruits rouges</i> <i>Parfum glacé verveine</i>	45 €	36 €
<i>Rhubarbe rouge acidulée</i> <i>Potager du Bois Giroult</i>	45 €	36 €
<i>Fraises Ciflorette au safran d'Iran</i> <i>Fleur de sel</i>	50 €	40 €
<i>Chocolat obscur, neige saponaire & pistaches de Bronte</i> <i>Verger du Gros Chesnay</i>	55 €	44 €
<i>Tomates confites aux 12 saveurs</i> <i>Depuis 1986</i>	65 €	55 €

Notre lait d'amande pour préparation glacée est fabriqué maison.

Prix net, service compris