

CUISINE DE LA TERRE

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

Dîner



Festival tomates

Parfum fleur d'oranger & feuille de figuier

en 2 services

✱

Haricots verts Cupidon, oignons, fraises, pastèque & basilic

Miel de nos ruchers normands

✱

Concombre Katrina

Amandes torréfiées à la fleur de sel

✱

Chou Milan & origan

Boucané au foin du Bois Giroult

✱

Courgettes fleurs, oseille verte, Bigarreau Summit

Safran d'Iran, douceur pimentée

✱

Tomates concassées & échalotes

Risotto fantaisie

✱

Aubergine violette de Barbentane

Melon & citronnelle

✱

Grenat de betteraves fleuries à l'estragon & shiso

Belle de Fontenay

✱

Tourte à l'ancienne, tendresse écriin amour

A la menthe marocaine

✱

Tomate confite 12 saveurs

Depuis 1986

✱

Rhubarbe rouge acidulée

Verger du Bois Giroult

380€ Prix net, Service compris