

GRANDS CRUS DU POTAGER



	<i>À la carte</i>	<i>Dégustation</i>
<i>Concombre Katrina</i> <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>Aigre-doux Arlequin or jaune</i> <i>Miel de nos ruchers normands</i>	92 €	74 €
<i>Sourire aubergine & melon</i> <i>Citronnelle bâton</i>	96 €	77 €
<i>Betteraves Chioggia, Albina Vereduna, Golden</i> <i>Fleuries à l'estragon & shiso pourpre</i>	100 €	80 €
<i>Échalotes dorées, poivron & romarin</i> <i>Risotto fantaisie</i>	105 €	84 €
<i>Ratatouille aux herbes fines</i> <i>Valse des pigments à 5 temps</i>	115 €	92 €
<i>Oignon, tomate, olive, carotte, aubergine ...</i> <i>Tajine</i>	120 €	95 €
<i>Courgettes fleurs au safran d'Iran</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>	<i>35 €</i>	<i>28 €</i>
<i>Flambée de fruits du verger à l'eau-de-vie</i> <i>Parfum glacé verveine</i>	<i>45 €</i>	<i>36 €</i>
<i>Rhubarbe rouge acidulée au vin de paille</i> <i>Potager du Bois Giroult</i>	<i>45 €</i>	<i>36€</i>
<i>Tomates confites aux 12 saveurs</i> <i>Depuis 1986</i>	<i>65 €</i>	<i>55 €</i>

Notre lait d'amande, destiné à nos préparations glacées, est fabriqué maison.

Prix net, service compris