

CUISINE DE LA TERRE

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



Feu de tomates à l'ail céladon

Fleur d'oranger de Fès

✱

Tomates multicolores à l'ombre sucrée du figuier

Vitrail du potager

✱

Poireaux Saint-Victor & poires Jeanne d'Arc

Châtaignes "Bouche de Betizac"

✱

Courgette fleurs & pâtissons, oseille feuille

Poivron Chocolat, douceur pimentée

✱

Betteraves de pleine terre fleuries à l'estragon, mesclun du jardinier

Pommes de terre parfumées au thym citron

✱

Lingots du potager, saveur iodée d'algue Dulse

Criste marine, shiso pourpre & tomates à l'eau de rose

✱

Marqueterie d'Aubergine Clara, poivre de Sichuan millésime 2025

Citron confit, verveine, tomates

✱

Fruits du verger flambés au calvados du Bois Giroult

Coing, raisin, fraise, ...

✱

Pomme Calville Rouge & basilic pourpre, en voile de blé d'été

Cuite sur la pierre