

CUISINE DE LA TERRE

Dîner

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



Feu de tomates, ail céladon

Fleur d'oranger de Fès

✱

Tomates multicolores à l'ombre sucrée du figuier

Vitrail du potager

✱

Sang de figues mauves, oignons pourpre, Noire de Crimée

Balsamique traditionnel de Modène

✱

Courgettes fleurs, pâtissons & tétragone en feuille

Poivron Horizon, douceur pimentée

✱

Haricots verts Cupidon, carottes de Colmar, vinaigre de cidre

Fragrance de curry de Madras

✱

L'improvisation du Chef

Amandes torréfiées à la fleur de sel

✱

Lingots frais du potager, parfum iodé d'algue Dulse & shiso pourpre

Criste marine

✱

Échalotes dorées & romarin

Risotto fantaisie

✱

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

Caramel de tomates cuivré

✱

Marqueterie d'aubergine Clara, poivre de Sichuan millésime 2025

Citron confit & verveine d'Argentine

✱

Fruits de verger flambés au Whisky Breton

Melon, raisin, coing, ...

✱

Pomme Calville Rouge en voile de blé d'été

Cuite sur la pierre

380€ Prix net, Service compris