

GRANDS CRUS DU POTAGER



	<i>À la carte</i>	<i>Dégustation</i>
<i>Mesclun de Sylvain fleuri aux herbes fines & ail Arno Amandes torréfiées à la fleur de sel</i>	75 €	60 €
<i>Marqueterie pourpre au curry vert, navet Sweet Bell Verveine citronnelle</i>	80 €	64 €
<i>Transparence de tomates arc-en-ciel À l'ombre sucrée du figuier</i>	90 €	72 €
<i>Tajine oignons Sturon et coings du verger Feuilles aux amandes</i>	100 €	80 €
<i>Betteraves Chioggia, Albina Vereduna, Golden Fleuries à l'estragon & shiso pourpre</i>	100 €	80 €
<i>Échalotes Longor dorées, poivron & romarin Risotto fantaisie automnal</i>	105 €	84 €
<i>Ratatouille aux herbes fines Tapenade d'olives noires et agrumes confits</i>	115 €	92 €
<i>Poireaux Saint-Victor & poires Jeanne d'Arc Châtaignes du Bois du Breuil, Calvados</i>	120 €	95 €
<i>Courgettes fleurs au poivron Horizon Douceur pimentée Habanero</i>	120 €	95 €

Prix net, service compris

SYMPHONIE D'AUTOMNE



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>Chocolat obscur, neige saponaire & pistaches de Bronte</i> <i>Menthe poivrée</i>	<i>55 €</i>	<i>44€</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