Feuillage & maraîchage à l'Arpège

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

Déjeuner



Velouté fanes de radis, thym & nuage courge Patidou
Symphonie fantaisie du jardinier

✳

Marqueterie du potager, radis multicolores & curry vert
Géranium Rosat

✳

Poireaux Saint-Victor & poires Jeanne d'Arc
Châtaignes du Gros Chesnay

✳

Feuilles & fleurs, pralin noisettes du Piémont à la fleur de sel
Mesclun & roquette, parfum de raifort et d'ail Arno

✳

Lingots frais Borlotto, saveur rosé iodée d'algue Dulse
Poivron & pleurottes jaunes

✳

Épinards Palco, ail boucané au foin & curcuma du Bois Giroult
Rutabaga & shiitaké

✳

Topinambour, navet, carotte, radis, échalote, chou flower sprout, eryngii et sauge
Jardinière arlequin

✳

Coings géants de Vranja, tomates vertes & kumquat confit
Flambés à l'eau-de-vie naturelle abricot et romarin

✳

Pomme Opale et citron rose en voile de blé d'été
Cuite sur la pierre

260€ Prix net, service compris