Feuillage & maraîchage à l'Arpège

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

Dîner



Velouté chou Kale, coriandre & nuage courge Blue Ballet
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 de noisettes du Piémont à la fleur de sel
Mesclun & roquette , parfum de raifort et d'ail Arno

✳

Navet, carotte, radis, échalote, ail, chou, flower sprout, tétragone, Black Pearl et sauge
Jardinière arlequin

✳

Lingots frais Borlotto, saveur rosé iodée d'algue dulse
Oseille Large de Belleville & poivron

✳

Betteraves de pleine terre, parfum vert persil, moutarde fuchsia
Pomme de terre & thym

✳

Épinards Palco, ail boucané au foin, rutabaga & shiitakés
Curcuma du Bois Giroult

✳

Écrin du divin céleri Monarch & aneth
Sauce diable

✳

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

✳

Pomme Opale et main de Bouddha en voile de blé d'été
Cuite sur la pierre

380€ Prix net, Service compris