

Grands crus du potager



Gaspacho céladon, crème glacée au céleri perpétuel <i>Concombre Katrina, fenouil Selma</i>	80 euros
Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins <i>Création éphémère</i>	88 euros
Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers <i>Tartare végane au couteau</i>	90 euros
Eden des aromates, aquarelles transparentes aux herbes de la renaissance <i>Consommé ambré</i>	92 euros
Sushis légumiers fleuris à l'huile de géranium Rosat <i>Larme d'olive noire</i>	88 euros

Ecole du feu



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin <i>Carotte jaune du Doubs, betterave Burpee's Golden, courgette Majestée</i>	155 euros
Jardinière estivale, risotto de la plaine de Sibari à l'oseille Cardinale <i>Oignons Red Baron</i>	145 euros
Chou farci au légendaire vin de voile du Jura <i>Cueillette des beaux jours</i>	165 euros
Pêche sauvage de nos Côtes grillée à l'oseille large de Belleville <i>Sélection Vincent Roué</i>	240 euros
Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard <i>Eleveurs de nos régions</i>	230 euros

Douceurs des jardins ...



Tomates confites aux 12 saveurs, crème glacée des jardiniers <i>Fruits du mendiant</i>	62 euros
Fraises Ciflorette à l'infusion d'herbes et fleurs du domaine du Gros Chesnay <i>Belle saison</i>	56 euros
Ile flottante moka à la verveine citronnelle <i>Caramel lacté</i>	52 euros
Millefeuille croustillant "Caprice d'enfants" <i>Fruits de nos vergers</i>	58 euros
Profiteroles glacées à l'infusion de romarin fleuri du Bois Giroult <i>"Caramiel"</i>	54 euros

*Prix net, Service compris
Service included*

