

Cuisine choisie

menu d'hiver

Consommé du potager

Eclats de châtaignes

*

Transparence radis

Collage & coloriage

*

Rose trémière

Rouge carmin

*

Poireau & poire

Symphonie topinambour

*

Vol au vent cacao

Carotte indigo

*

Dentelle d'oignon doré, motifs ajourés

Praliné de mâche

*

Bar de ligne, Pointe de Bretagne

Matignon de saison

*

Grenat de betterave fleurie aux herbes

Moutarde pourpre

*

Carré d'agneau du Quercy

Côtes premières

*

Or jaune de potiron

Romarin du jardin

*

Kiwi iris

Miel & citron rose

480 € . Prix net, Service compris