

Cuisine choisie

menu d'hiver

Consommé du potager

Eclats de châtaignes

*

Transparence radis

Collage & coloriage

*

Beige ivoire du jardin

Panais & condiments

*

Éventail chicon pleine terre

Pomme

*

Poireau & poire

Symphonie topinambour

*

Ecrin céleri-rave

Mirepoix arlequin

*

Praliné de mesclun

À l'ail & parmesan

*

Vol au vent cacao

Carotte indigo

*

Grenat de betterave fleurie aux herbes

Moutarde pourpre

*

Bar de ligne, Pointe de Bretagne

Matignon de saison

*

Or jaune du potiron

Romarin du jardin

*

Crème brûlée du maraîcher

Fleur de sel

460 € . Prix net, Service compris