

FRAGRANCES VÉGÉTALES

Menu ** : 125 € hors boisson

Menu intégral : 155 € hors boisson

Ce menu peut être commandé jusqu'à 13h au déjeuner, 20h30 au diner.

LA LENTILLE VERTE DES CÔTES D'AREY, **

Comme un caviar aux agrumes



LA POMME DE TERRE BINTJE ET LE POIREAU,

En Vichyssoise truffée



LA BLETTE D'AMPUIS, **

Cèleri rave de Saint Prim et artichaut, bouillon crémé, neige de truffe



L'ASPERGE BLANCHE,

Mariée aux mousserons, sabayon au poivre fumé



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM', **

Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse Jaune



LA MORILLE, **

Farcie et braisée lentement, petits pois et ail des ours, jus concentré de cuisson



LA TOURTE, **

Tomate côtelée grillée, aubergine, courgette, ail noir et basilic, jus de légumes



LE JARDIN DES HESPÉRIDES, **

Citrons Yuzu, Combawa, Sudashi, Caviar, Cédrot noir de Sicile

Ce menu est réalisé en partenariat avec nos producteurs : Christophe PARPETTE, Antoine PUGNET, Anne-Laure MARTIN, Yann CLOS, Gilles CHOREIN, Denis et Yoann CHARDON.

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Prix nets, TVA incluse*