

Terre & Mer
L'Été des jardins

490 euros
410 euros 

Notre chaud froid d'œuf aux 4 épices, sirop d'érable
Ferme de Gonneville-en-Auge



Gaspacho céladon, crème glacée au céleri perpétuel
Concombre Katrina, fenouil Selma



Sushi légumier fleuri à l'huile de géranium Rosat
Larme d'olive noire



Eden des aromates, aquarelles transparentes aux herbes de la renaissance
Consommé ambré




Couleurs, saveurs et parfums de nos jardins
Création éphémère



Pêche sauvage de nos Côtes au légendaire vin de voile du Jura
Sélection Vincent Roué

ou

Chou farci au légendaire vin de voile du Jura 
Cueillette des beaux jours



Emotion pourpre acidulée à la moutarde des jardiniers
Tartare végane au couteau



Bouquetière arlequin, fondue de raisin au verjus de Saint-Saturnin
Carotte jaune du Doubs, betterave Burpee's Golden, courgette Majestée



Grande rôtisserie d'héritage Louise Passard
Eleveurs de nos régions

ou

Tourte végétale, fondue d'oignons nouveaux au Porto rubis 
Estragon



Fraises Ciflorette à l'infusion d'herbes et fleurs du domaine du Gros Chesnay
Belle saison



Tomate confite aux 12 saveurs, crème glacée des jardiniers
Fruits du mendiant

Prix net, service compris
Service included