

Les Saveurs de Jardin

Les Petits Pois

Crème d'Amande torréfiée, voile d'Orgeat,
consommé glacé des Cosses

L'Araignée de Mer

Tomatillo, Crème de Maïs nextamalisé

La Truite

Pamplemousse, Beurre blanc acidifié, Achiot

Le Pigeon

Cuit sur le coffre, Carottes fanes brulées,
Jus des cuisses et Mole de printemps

Le Crottin de Chavignol

Rafraîchi, Concombre, jus de Livèche

Les Pêches

Jaunes et blanches, Marjolaine, Verjus,
Baies des Bataks et crémeux à la Vanille d'Oaxaca

Les Épilogues

149 €

Menu Empreinte.

Viande d'origine française.
Liste des allergènes sur demande.