

E M P R E I N T E

Une cuisine franche, entre force du brut et douceur du souvenir,
portée par l'histoire de cette Maison et l'itinéraire d'une famille.

149€

Les Saveurs de Jardin

La Ratatouille

Aubergine en caviar et lactofermentée, Courgette grillée,
Eau de Tomate au Romarin, Poivron en sorbet

L'Araignée de Mer

Crème de Maïs du Gâtinais nixtamalisé, Tomatillo

La Truite

Pamplemousse, Beurre blanc acidifié, Achiote

Le Pigeon

Cuit sur le coffre, Carottes fanes brulées, Mole estival

Le Crottin de Chavignol

Rafraîchi, Concombre, jus de Livèche

Les Praslines Mazet

En nuage lacté, gel d'Amande amère, Infusion de Baies des Bataks glacée

Les Épilogues