

Menu Maraicher

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

76 €

Prélude



Blanc de poireau biologique cuit au naturel,
condiments acidulés



Carotte confite au beurre de Bresse,
curcuma frais



Œuf de poule de la ferme Bruyère cuit mollet,
topinambour sous toutes ses formes



Interlude



Le chocolat en différentes textures,
crème glacée cacao



Epilogue

Notre sélection de fromages affinés par Yoan Ranc
fromagerie l'Art des Choix

15 €

