

Menu Autour du Potager

55€



Mise en bouche



Crème de chou-fleur onctueuse, taboulé de choux graffitis et ses petits pickles, vinaigrette acidulée et jeunes pousses.



Le poireau brûlé entier, petits légumes au pistou de fanes, condiment ail noir et jeunes pousses.



L'artichaut en texture, fruits secs légèrement torrifiés.



Tomate de notre potager au végétal glacé à la marjolaine, crème de laitue, caramel de tomates et petites pousses.



Carpaccio de pêches pochées à la verveine, crémeux d'amandes, biscuit croquant et sorbet à la pêche.



Sélection de vins Nature à 35 euros par personne

Nos plats et entrées, sont tous réalisés à partir des légumes de notre potager. Nous n'utilisons aucun aliment d'origine animale. Ils sont donc Veggie Vegan