

Menu Autour du Potager

55€



Mise en bouche



Crème de chou-fleur onctueuse, taboulé de choux graffitis à la salicorne et ses petits pickles, vinaigre balsamique vieilli et jeunes pousses.



Velouté de panais à la farine de lupin torréfiée, cubes de panais rôtis, tofu fumé, lupins croquants, croûtons de pain et jeunes pousses.



La panisse dorée, crème de pois chiches, légumes de saison, gel de yuzu et basilic pourpre.



Risotto Carnaroli aux champignons de saison, cèpes rôtis, livèche, chips d'ail et micropousses.



Salade d'oranges poivrées, glace au Safran des Ardennes et son craquant de chocolat.



Mignardises

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