

# Menu Jardin

En 6 temps 178€

La Royale d'un bouillon "Dashi",  
Saint-Pierre à cru à l'huile de romarin

LES GROSSES ASPERGES VERTES AU  
PARFUM DE CITRONNELLE

Grillées à la flamme, tapis vert de pistache et velours d'oseille

ARTICHAUT POIVRADE

En velouté de ses feuilles, farce de câpres et  
d'olives, huile de marjolaine

LES PETITS POIS CROQUANTS

Liés d'un coulis d'estragon, coques et rhubarbe acidulée,  
crème de coque à la fleur de sureau

LA GROSSE MORILLE

Farci finement et relevée au gingembre,  
groseille et jus de la presse infusé à la réglisse

LA MANGUE

Glacée au fruit de la passion,  
délicate crème à la coco, sorbet au shiso vert

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris