

Herbae

Vendredi et samedi soirs

4 temps (2 entrées + 1 plat + 1 dessert) : 52€

5 temps (2 entrées + 2 plats + 1 dessert) : 65€

6 temps (2 entrées + 2 plats + 2 desserts) : 75€

(Un même nombre de temps pour toute la table)

Accord mets/ boissons : 22€ / 27€ / 32€

Accord mets / vin : 24€ / 30€ / 36€

Menu enfant (3-12 ans) - E+P+D : 24€

Boudin noir végétal

•

ENTREE

EPICEA (*Picea abies*) – Asperge verte rôtie, mayonnaise fumée, asperge blanche et pousse d'épicéa lactofermentées, tempura d'asperge, velouté d'asperge blanche à l'épicéa

AIL DES OURS (*Allium ursinum*) – Tacos de maïs nixtamalisé, mullet de Loire mariné à l'huile d'ail des ours, mesclun, crème et pickles d'ail des ours

PLAT

MENTHE (*Mentha spicata*) - Tempeh de lentilles et pois cassés, gel au persil, féta, poêlée primeur, premières courgettes, kéfir de lait de brebis à la menthe

ESTRAGON (*Artemisia dracuncululus*) – Pintade rôtie, croquette de pomme de terre à l'estragon, oignon, crème à l'ail, sabayon et pickles de concombre à l'estragon

Assiette de fromage – Supplément 10 euros

DESSERT

VERVEINE (*Aloysia citrodora*) – Baba au sirop de verveine et alcool de poire, crème diplomate et crumble à la verveine, billes de kiwi, sorbet à la poire

CHÊNE (*Quercus*) – Mousse au Quercus, crémeux au praliné de noisette, cake noisette, glace au miso

•

Mignardises