

5 temps - 58 euros

Herbae

Assiette de fromage - supplément 10 €

Accord mets/ boissons : 27€

Accord mets / vins : 30€

Fouée végétale

•

HELICHRYSE (*Helichrysum italicum*) – Cannelloni de courgette à la feta fumée et aux graines de tournesol, tempura et pickles de courgette, crème et gelée d'hélichryse italienne

•

THYM (*thymus citriodorus*) – Silure de Loire, poêlée de haricots au kimchi et au garum, beurre blanc au thym citron et au vinaigre de calamondin, herbes asiatiques du jardin

•

SHISO (*Perilla frutescens*) – Tempeh de haricots noirs, aubergine rôtie et marinée, shiitaké lactofermenté, purée de betterave rôtie, jus corsé au shiitaké, raviole végétale de betterave, bouillon dashi au shiso

•

SAUGE (*Salvia officinalis*) – Echine de porc cuite à basse température, poêlée de haricots verts et pleurotes, carottes glacées dans un beurre à la sauge, prune rôtie, jus de porc à la sauge, condiment umebushi

•

Assiette de fromage – assortiment de fromages locaux ou notre interprétation du Sainte-Maure de Touraine

•

REINE DES PRES (*Filipendula ulmaria*) – Pêche rôtie au miel, crémeux à la reine des prés, cake à la noisette, sorbet pêche reine des prés

ou

AGASTACHE (*Agastache foeniculum*) – Tartelette crémeux agastache, praliné de noix, meringue noix, figue rôtie au miel, pastèque confite à l'agastache, glace agastache, gel pastèque

•

Mignardises

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes: France.