

LE COROT

CUEILLETTE URBAINE – 60 €

Menu servi uniquement au déjeuner.

La soupe de feuilles,
Champignons de Paris, noisette

La truite de Normandie,
Cuite au sel, cueillette d'hiver

Le canard au feu de bois,
Livèche, pomme dauphine

Le Soufflé,
Tagète, agrumes

AUTOUR DES ETANGS en 5 étapes – 95 €

La truite de Normandie,
Cuite au sel, cueillette d'hiver

Le foie gras de canard, anguille
Oseille des bois, betteraves

La noix de coquille Saint-Jacques,
Persil, sauce au vin de Suresnes

Le ris de veau doré
Graines d'Acacia, champignons de nos forêts

La Poire,
Miel du potager, poivre long

DES BOIS AU POTAGER en 7 étapes – 130 €

Servi à l'ensemble des convives le midi et le soir.

La truite de Normandie,
Cuite au sel, cueillette d'hiver

La noix de coquille Saint-Jacques,
Persil, sauce au vin de Suresnes

La truffe Melanosporum,
Agastache, ballottine de pintade

Le Saint-Pierre, chlorophylle de coriandre,
Héliantis, sauce aux supions

Le dos de chevreuil rôti
Hysope, sauce poivrade

La Poire,
Miel du Potager, poivre long

La clémentine,
Tagète, pistache

La sélection de fromages : 20 €

Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre 2017, *Domaine Grubier* 135 €

Volnay 1^{er} Cru Santenots du Milieu 2014, *Comtes Lafon* 250 €

Château La Mission Haut-Brion 2008 *Grand Cru classé, Pessac Leognan* 630 €

Prix nets TTC service compris