

5 cueillettes

POTIMARRON

fromage blanc, pommes du verger, sablé aux graines de courges

OMBLE CHEVALIER

patates douces, crème de laitue au caviar du Périgord Noir

BŒUF LIMOUSIN

anguille fumée, légumes racines, queue de bœuf confite

VACHOU

fromage de vache, gaufre, confiture de tomates vertes

COURGE SPAGHETTI

coing poché, crème de marrons, sorbet coing hibiscus, biscuit châtaigne

55 €

Accord mets-vins + 40 €

7 cueillettes

POTIMARRON

fromage blanc, pommes du verger, sablé aux graines de courges

ŒUF

crémeux de pommes de terre, cèpes des sous-bois, persillade

OMBLE CHEVALIER

patates douces, crème de laitue au caviar du Périgord Noir

BŒUF LIMOUSIN

anguille fumée, légumes racines, queue de bœuf confite

VACHOU

fromage de vache, gaufre, confiture de tomates vertes

CHOCOLAT

parfumé aux épices, sorbet au grué de cacao, praliné croustillant aux noisettes

COURGE SPAGHETTI

coing poché, crème de marrons, sorbet coing hibiscus, biscuit châtaigne

75 €

Accord mets-vins + 50 €