

Menu

Entrées

Velouté parmentier,
champignons des bois,
beurre fumé, sel d'algues

Jarret de veau confit (FR),
sauce cacahuète, artichaut,
salade d'herbes

Plats

Flétan,
soupe de poissons de roche,
gnocchis de semoule, baies de goji, rouille

Hampe de boeuf Aubrac (FR),
algues du Croisic, sésame,
chou, crème d'ail

Desserts

Mimolette, mousse de crème aigre,
confiture de potimarron, abricot au sel,
poudre de pain grillé

Mousse coco, dacquoise,
coco, meringue, sirop hibiscus et géranium

Compotée de pomme au Garam Massala,
jus au porto, crème de Bresse,
tuile cacao et poivre long

Garde manger

/ Maraîchage /

Les Jardins de Vartan, Décines

Christine et André, Pusignan

Légumes de Buyon, Saint-Étienne-des-Oullières

Concombre, fenouil, mini-poireaux, aubergine, fruits rouges

/ Cueillette /

Fleur Délice, Saint-Vincent-la-Commanderie

Barnas, Rhône-Alpes

Ayme Truffe, Grignan

Capucine, sauge, truffe

/ Poisson /

Crabe, tourteau

/ Viande /

Rumsteck (FR), foie gras

/ Épicerie /

Fève tonka, pâtes, ajowan, citron lacto-fermenté, café, piment

Huile de colza grillé, huile d'olive, vinaigre, huile, sauce soja, nuoc-mâm, vin

Farine de blé, sucre muscovado, glucose, sucre, pain

Crème, beurre, lait, Saint-Félicien, oeuf