

MOMENT JARDIN | GARDEN

7 services | 7 courses

TÊTES DE VIOLON | FIDDLEHEADS

Têtes de violon, morilles glacées et marinées

Fiddleheads, glazed and pickled morels



BETTE À CARDE | SWISS CHARD

Velouté de fleur d'ail, rouleau de bette à carde, pollen

Garlic blossom velouté, swiss chard roll, pollen



LE JARDIN | THE GARDEN

Légumes de la ferme marinés, gazpacho de melon

Various pickled vegetables from the farm, melon gazpacho



OIGNON | ONION

Soupe à l'oignon, crémeux mélèze, brebis

Onion soup, larch cream, sheep's milk cheese



RAVIOLI

Raviolis d'aubergines, tomates ancestrales, poivrons Doe Hill

Eggplant ravioli, heirloom tomatoes, Doe Hill bell peppers



PETITS POIS | GREEN PEAS

Petits pois et miel de tilleul, glace aux petits pois

Green peas and linden honey, green pea ice cream



FRAISE | STRAWBERRIES

Madeleine citron piment, sorbet fraise, basilic

Lemon and chili madeleine, strawberry sorbet, basil

Lucas Brocheton



MOMENT JARDIN | GARDEN

5 services | 5 courses

TÊTES DE VIOLON | FIDDLEHEADS

Têtes de violon, morilles glacées et marinées

Fiddleheads, glazed and pickled morels



BETTE À CARDE | SWISS CHARD

Velouté de fleur d'ail, rouleau de bette à carde, pollen

Garlic blossom velouté, swiss chard roll, pollen



RAVIOLI

Raviolis d'aubergines, tomates ancestrales, poivrons Doe Hill

Eggplant ravioli, heirloom tomatoes, Doe Hill bell peppers



PETITS POIS | GREEN PEAS

Petits pois et miel de tilleul, glace aux petits pois

Green peas and linden honey, green pea ice cream



FRAISE | STRAWBERRIES

Madeleine citron piment, sorbet fraise, basilic

Lemon and chili madeleine, strawberry sorbet, basil

Lucas Brocheton

