

- Ce que réfléchit le Soleil -

1. IMPATIENCES

- Graine -

2. PREMIÈRE APPROCHE

- Tomate - Gambas - Verveine -

3. VÉGÉTAUX

- Chou Romanesco - Betterave - Fleur - Estragon -

4. IMMERSION

- Escargot - Persil - Aubergine - Parmesan -

5. IODE

- Coquette - Pomme de Terre Nouvelle - Concombre - Ras El Anouth -
(*Supplément Caviar Oscietre: 25 euros*)

6. RÉCIF

- Langoustine - Girolle - Agastache -

7. ECUME DE TERRE

- Caille - Sole - Lentille Verte du Puy - Basilic -

8. MATIERE BLANCHE

- Veau - Mélilot - Artichaut -

9. FERMENTATION

- Tome de Brebis - Fenouil - Abricot -

10. TRANSITION SUCREE

- Pêche - Chou-Fleur - Hibiscus -

11. GOURMANDISE

- Fraise - Thym -

12. FRAÎCHEUR

- Rhubarbe - Citron - Lavande -

13. ENCORE ?

- Graine -

LES MENUS VARIENT EN FONCTION
DE LA PÊCHE DU JOUR,
DE LA CUEILLETTE ET
DE L'HUMEUR DU CHEF

MENU EN 8 SEQUENCES – 58 euros

MENU EN 10 SEQUENCES – 74 euros

MENU EN 13 SEQUENCES – 95 euros

ACCORDS METS ET VINS

4 VERRES DE VIN – 92 euros

5 VERRES DE VIN – 120 euros

6 VERRES DE VIN – 145 euros

ACCORDS METS ET THÉS

3 THÉS – 76 euros

4 THÉS – 96 euros

5 THÉS – 127 euros

Prix nets ttc – Service Compris

Pierre Carducci et son équipe en collaboration avec ;

Hubert Carducci et Tatiana Viot : Maraicher – producteur biologique

Le Cayre de Valjancelle – Maraicher – producteur biologique

Emmanuelle Alboussière, Alexis Thivel : Primeur biologique

Boucherie Bayle et la Ferme du Grand Buisson : Boucher et Boucher Biologique

Ferme de Fontrubleau : Volaille Biologique

Poissonnerie Robert, Méricq : Poissonnier

Jasserie Saint André : Fromages

CEufs Biologiques : Gaec du Murier

Champignons : Mr Barnas

Escargots : escargot Saint Félicien, la ferme aux escargots

Huilerie Emile Noel, Jean Mickael Almeida : huiles et vinaigres biologique

Markal, senfas : épicerie biologique

Bachès : Agrumes Biologiques

Valrhonas : chocolats biologiques

Miellerie de la Buissonnière : miel

Les Jardins de Gaïa : thés biologiques

Malongo : cafés biologiques

Meneau et Bissardon : jus de fruit biologiques

Minoterie Dupuis Couturier : farines biologiques

Epices Sirha, masalchi, arcadie : épices biologiques

Mr Berger, Mr Cherbland, Mr Gelin, Mr Meunier,, Mr Guillot, Mr Espana, Mr et Mme Deplaude, Cave Marcon : vins et vins biologiques

Brasserie de la Loire : bières biologiques

Julien Le Forestier,le diamant du terroir : épicerie fine, truffe, viande d'exception, poisson

Jacqueline Girard : Céramiques