

- Derniers Frissons d'Hiver en 13 Séquences -

1. IMPATIENCES

- Aromates -

2. PREMIÈRE APPROCHE

- Tourteau – Daïkon – Orange Sanguine – Roquette -

3. VÉGÉTAUX

- Endive – Estragon – Amande – Citron -

4. IMMERSION

- Foie Gras – Artichaut – Cacao – Noisette -

5. IODE

- Encornet – Betterave – Algues -

6. ECUME DE TERRE

- Turbot – Lard de Colonata – Champignon de Paris – Kiwi -

7. MATIERE BLANCHE

- Pintade – Carotte – Cumin Noir Sauvage – Baie de Goji -

8. TEXTURE ROUGE

- Biche – Café – Salsifis – Beaufort d'Été

9. FERMENTATION

- Langres – Chou-Fleur – Poivre à Queue -

10. TRANSITION SUCREE

- Céleri – Ananas – Citron Vert -

11. GOURMANDISE

- Chocolat Noir 70% – Cannelle – Cacahuète -

12. FRAÎCHEUR

- Pomme Verte – Gingembre – Noix de Coco -

13. ENCORE ?

- Aromates -

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 : 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*

*Gibiers : Les Gourmets du Pays de l'Ain*

*Poissonnerie Robert, Mericq : Poissonnier*

*Jasserie Saint André : Fromages*

*Œufs 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*

*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 Deplaud, Cave Marcon, couleur café... : vins et vins biologiques*

*Brasserie de la Loire : bières biologiques*

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