

LE GOÛTER À LA FRANÇAISE  
65€ / PERSONNE

ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE  
LENOBLE EXTRA-BRUT V.22  
85€ / PERSONNE

L'INFUSION SAN RÉGIS

LES FRUITS FRAIS

LA BOÎTE À GOURMANDISES

Scone chanvre

Pancake à l'épeautre et au soja fermenté de chez Mama Grana

Sablé à la farine de châtaigne corse et sarrasin

LES 3 CONDIMENTS

Miel de thym de Nicolas Bourg

Crème crue

Citron kalamansi

LE COOKIE

Farine de blés anciens de M. Guichard

Graines soufflées et en praliné, poivre noir Voatsiperifery

LA TARTE

Tarte au sucre à la cardamome verte

Abricots et crème fumée à la sarriette

LE DESSERT À L'ASSIETTE

Pêches et nectarines de chez Yannick Colombié

Condiment amandes de Provence, sauge et thym citron

LE GÂTEAU

Chocolat Sao Tomé 65% de Nicolas Berger

Pâte de cacao et Puxuri râpé

Glace au lait fermier de Kerbastard