

LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS
Guanciaie, riz torréfié, sauce carbonara

OU

LES DEMOISELLES EN TARTARE
radis rose, consommé au gingembre

LE LIEU JAUNE & SAKURA
carotte-orange, poireau et d'huile d'herbes

LA VOLAILLE FERMIÈRE DE M. CHARDON
ail des ours, moutarde de Meaux & miso

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX
kadaïf, huile d'olive noire

L'ÉBÈNE
soufflé chocolat, Gianduja, noisette,
glace vanille de Madagascar

OU

FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron,
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal

PROMENADE en 5 haltes à 125€
L'harmonie Mets et Vins à 85€
Sélection de 5 verres de vin de 8cl

LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS
Guanciaie, riz torréfié, sauce carbonara

LE LIEU JAUNE & SAKURA
carotte-orange, poireau,
extraction d'huile d'herbes

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX
kadaïf, huile d'olive noire maturée

FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron,
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal

BALADE en 4 haltes à 125€
L'harmonie Mets et Vins à 65€
Sélection de 4 verres de vin de 8cl

BALADE en 3 haltes à 70€*
*Pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)