

376 Tour de France des Territoires & Mijotés Modernes

Bretagne Pied de cochon soufflé, huitre sans huitre

Bretagne, Île-de-France Le meilleur de la grenouille

Île-de-France, Normandie Radis beurre

Jura Croûte de morille comme on l'aime à Pupullin

Rhône-Alpes, Normandie Plié de feuilles de pissenlits, bouillon infusé émulsionné d'une macération des racines et des fleurs

Provence, Bretagne Cuites dans du sarrasin Asperges blanches du Mont Ventoux, sabayon sarrasin MIJOTÉ MODERNE

Bretagne Étuvé sur des carapaces Homard Bleu, tout Bretagne MIJOTÉ MODERNE

Provence, Île-de-France Tourte de pois chiche en farine de Julien Henri et Fontainebleau

Bretagne, Val de Loire Le plus beau lieu, cuit tout doucement, poireau, concentré de fleurs de sureau acidulé, riz sauvage MIJOTÉ MODERNE

Provence, Bretagne Oignon de Roscoff au four, pailleté d'olive Grossane

Var, Bourgogne, Val de Loire Cuite dans du quinoa, volaille de la ferme de la "Guyotte", émulsion d'une salinité de thon, la peau du croupion croustillante MIJOTÉ MODERNE

Île-de-France Brie de la ferme du Domaine des Trente Arpents, vieilli et moelleux

Bretagne Gwell de pie noir givré, gavotte, réduction d'une Reinette d'Armorique

Tabiti, Normandie Mon Blanc à Manger

Val de Loire, Bourgogne, Normandie, Île-de-France, Provence, Guadeloupe

Dans un coin du jardin

Tagète, Vinaigre de cidre, Ananas, Bourgeon de cassis, Panais, Cresson, Fraise, Feuille d'oranger

466 Découverte des Signatures du Tour de France des Territoires & Mijotés Modernes

166 Tour de France des territoires & Mijotés Modernes Le déjeuner

169 *L' Accord Découverte des Territoires*

240 *L' Accord du Territoire de Bourgogne*

520 *Ma Bourgogne d'Exception*

Raveneau, Ramonet, Leflaive, Roumier, Charlopin, Trapet

S.D *L' Accord des Territoires de légendes françaises*

Montrachet Grand Cru Joseph Drouhin 2018, Chateau Grillet 2017,

Pomerol Chateau Petrus 2011, Sauternes Chateau Yquem 2015

S.D *L' Accord du Domaine de la Romanée Conti*

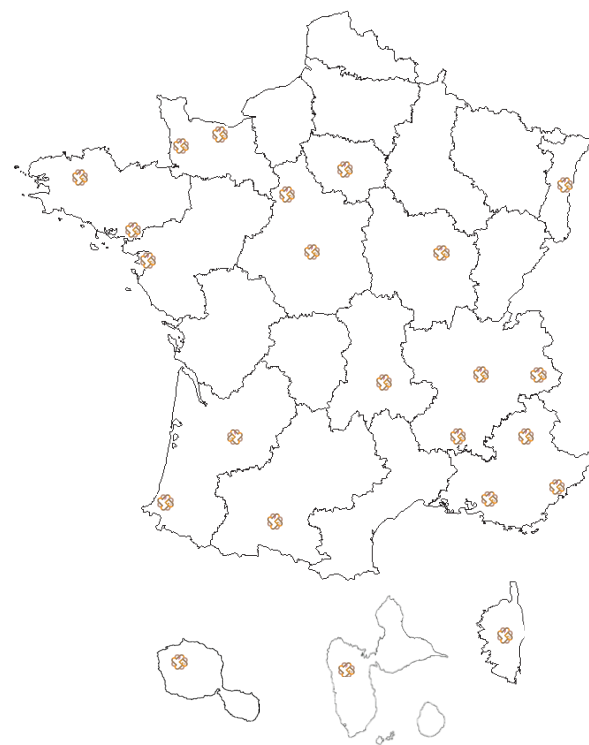
Hautes Côtes de Nuits Domaine de la Romanée Conti 2013,

Vosne Romanée 1er Cru "Duveault Blochet" 2011

Domaine de la Romanée Conti,

Romanée Saint-Vivant Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2018

Chaque menu dégustation est servi à toute la table afin de l'apprécier dans les meilleures conditions. Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France. tva incluse au taux de 10%, prix nets en euro service compris.



366 Tour de France des Territoires Zéro viande Zéro poisson

Bretagne, Île-de-France Le meilleur de la grenouille

Île-de-France, Normandie Radis beurre

Val de Loire Feuilles & effeuillé de légumes, ail fermenté, betterave cuite dans le foin

Provence, Bretagne Cuites dans du sarrasin Asperges blanches du Mont Ventoux, sabayon sarrasin MIJOTÉ MODERNE

Val de Loire, Loire-Atlantique Mijoté tout doucement dans du mélilot, céleri des jardins, beurre battu des peaux MIJOTÉ MODERNE

Val de Loire, Provence Étuvé lentement au four, poireau de sable, concentré de fleurs de sureau acidulé, riz sauvage MIJOTÉ MODERNE

Provence, Île-de-France Tourte de pois chiche en farine de Julien Henri et Fontainebleau

Rhône-Alpes, Normandie Plié de feuilles de pissenlits, bouillon infusé émulsionné d'une macération des racines et des fleurs

Provence, Bretagne Oignon de Roscoff au four, pailleté d'olive Grossane

Val de Loire, Provence Retour des jardins, légumes étuvés, condiment de feuilles de câpres

Île-de-France Brie de la ferme du Domaine des Trente Arpents, vieilli et moelleux

Bretagne Gwell de pie noir givré, gavotte, réduction d'une Reinette d'Armorique

Tabiti, Normandie Mon Blanc à Manger

Val-de-Loire, Bourgogne, Normandie, Île-de-France, Provence, Guadeloupe

Dans un coin du jardin

Tagète, Vinaigre de cidre, Ananas, Bourgeon de cassis, Panais, Cresson, Fraise, Feuille d'oranger

286 Autour d'un Territoire, "La Bretagne"

Bretagne Pied de cochon soufflé, huitre sans huitre

Bretagne, Île-de-France Le meilleur de la grenouille

Île-de-France, Normandie Radis beurre

Bretagne, Alsace Étuvé sur des carapaces Homard Bleu, tout Bretagne MIJOTÉ MODERNE

Bretagne, Val de Loire Le plus beau lieu, cuit tout doucement, poireau, concentré de fleurs de sureau acidulé, riz sauvage MIJOTÉ MODERNE

Bretagne, Provence Oignon de Roscoff au four, pailleté d'olive Grossane

Bretagne, Limousin Cuit sur des coques de noix ris de veau, bulots, le bouillon de cuisson épicé lié d'une laitue de Printemps MIJOTÉ MODERNE

Bretagne Gwell de pie noir givré, gavotte, réduction d'une Reinette d'Armorique

Val de Loire, Bourgogne, Normandie, Île-de-France, Provence, Guadeloupe

Dans un coin du jardin

Tagète, Vinaigre de cidre, Ananas, Bourgeon de cassis, Panais, Cresson, Fraise, Feuille d'oranger