

- Changement de Rythme -

1.IMPATIENTES

- De Été et Automne -

2. PREMIÈRE APPROCHE

- Truite – Citron – Huile d'Olive – Céleri –
(*Supplément Caviar Oscietre: 15 euros*)

3. VÉGÉTAUX

- Potimarron – Mûre – Graine de Tournesol – Cerfeuil –

4. IMMERSION

- Tourteau – Laitue – Pomelos Rose – Salicorne – Citron Caviar –

5. IODE

- Cabillaud – Maïs – Girolle – Verveine –

6. RÉCIF

- Couteau – Courgette – Estragon – Foin –

7. ECUME DE TERRE

- Saint Pierre – Ris de Veau – Carotte – Curry – Thym –

8. MATIERE BLANCHE

- Cochon – Pois Chiche – Tomate – Piment d'Espelette – Basilic –

9. FERMENTATION

- Salers – Olive Kalamata – Figue – Baie Rose –

10. TRANSITION SUCREE

- Châtaigne – Poire – Bière –

11. GOURMANDISE

- Tonka – Noisette –

12. FRAÎCHEUR

- Prune – Yaourt – Noix de Coco – Aneth –

13. ENCORE ?

- De l'Été à l'Automne –

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

MENU EN 8 SEQUENCES - 59 euros

MENU EN 10 SEQUENCES - 78 euros

MENU EN 13 SEQUENCES - 105 euros

ACCORDS METS ET VINS

4 VERRES DE VIN - 95 euros

5 VERRES DE VIN - 125 euros

6 VERRES DE VIN - 160 euros

ACCORDS METS ET THÉS

3 THÉS - 78 euros

4 THÉS - 99 euros

5 THÉS - 137 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, 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

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