

## 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 Pupillin*

*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, Hauts-de-France, Nouvelle Aquitaine Gwell de pie noir givré, gavotte, rhubarbe Mira, Jurançon*

*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*

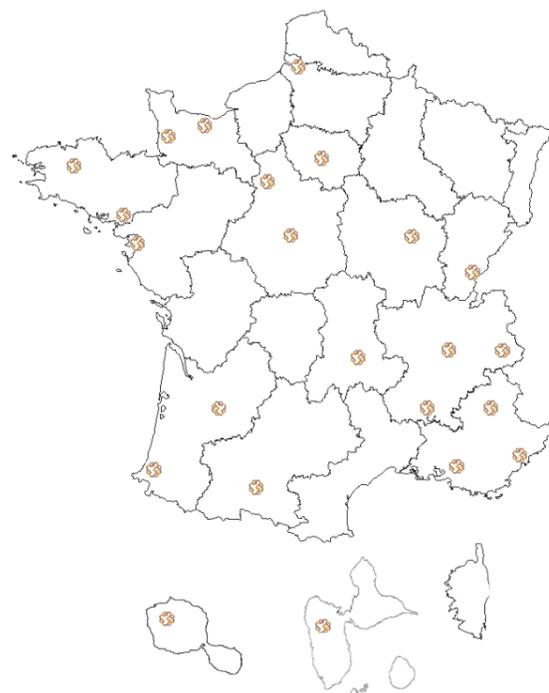
*Hautes Côtes de Nuits Domaine de la Romanée Conti 2013,*

*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*

*Jura Croûte de morille comme on l'aime à Pupillin*

*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, Hauts-de-France, Nouvelle Aquitaine Gwell de pie noir givré, gavotte, rhubarbe Mira, Jurançon*

*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, Hauts-de-France, Nouvelle Aquitaine Gwell de pie noir givré, gavotte, rhubarbe Mira, Jurançon*

*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*