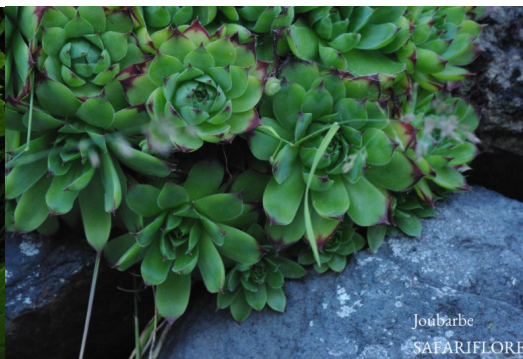


MENU FLEURS ESTIVALES

Juillet 2015

Apéritif à la gentiane

et Toasts au pesto de Plantain et fleurs d'Origan



Entrées

- Brocolis de Vipérine et de Grande Berce
 - Joubarbe en robe des champs
 - « Farçous » à l'Amarante et au Chénopode blanc
-

Tagliatelles à l'ail des ours façon carbonara

et jardinière de Pétasite et de carottes



Desserts

- Sorbet à la Reine des prés et son coulis d'Epilobe
- Crème au Mélilot blanc semée de fleurs de Campanules

Thé d'Aspérule

