POUR VOUS ACCUEILLIR

L'EAU D ACCEUIL
Pommes - Eglantiers - Agrumes

MY ROOTS
Crackers aux graines - Houmous a l'Immortel

EN DEGUSTATION

RACINE BLANCHE
Salsifis - Cèleris – Citron - Terre

NUANCE DE ROUGE
Choux rouge-Pomme-Tapioca soufflée

ESPRIT CAPPUCCINO
Courge butternut - Châtaigne - Lait végétal au foin

TERRE NOURICIERE
Betterave crapaudine – Genièvre - Herbes d'hiver

LES RADIS D 'HIVER
Cranberry - Argousier - Quinoa - Lait fermenté

LES APERITIFS *« avec Alcool »* - *25€*

SAPINETTE SPRITZ
Liqueur de Pin Douglas – Crémant

CASSE NOISETTE
Liqueur de Noisette – Crémant

DANS L'ESPRIT D'UN NEGRONI
Gin Opyos – Orange sanguine - Crémant

LES APERITIFS « sans Alcool » - *20€*

PUMPKIN SPICE – Citrouille & Crémant
MOCKTAIL du Verger - Pomme & Poire - Crémant
GIN FAIT MAISON – Gin & Tonic Agrumes

Coupe de Champagne Brut « Deutz » 25€
Coupe de Champagne Brut Rosé « Deutz » 30€
Coupe de Crémant « Clos des Rochers » 20€

# VOYAGE D'HIVER
# EXPERIENCE VEGETALE (175€)

*Une traversée hivernale au cœur du végétal. Racines enfouies, feu, fermentation et forêt. De la terre nourricière aux bois résineux, vivant, profondément saisonnier*

## « SOUS LA TERRE FROIDE »
La terre respire encore
Racines – Fermentation – Contrastes tiède, froid, doux, acide, croquant

## « LE POIREAU NOIRCI PAR LE FEU »
La truffe s'exprime dans l'ombre
Feu – Fermentation – Profondeur- Agrumes fermentés-Noisettes

## « ALCHIMIE DES FIBRES »
L'hiver adoucit ce qu'il fige
Chicon caramélisé - Pommade à l'Aspérule - Polypode – Poire - Reglisse

## « CUISINE HOLISTIQUE »
La rusticité devient force. Le sol nourrit, protège & soutient
Choux en Famille - Millet - Jus végétal épicé - Jus cru des Choux

## TERRE « NOURRICIERE »
L'oignon et la pomme de terre, simples et fondamentaux
Le Feu- les Epices forestiers - le Genièvre - Pickles

## « BOIS DE NOISETTIER »
La forêt se rapproche. Le bois infuse, la noisette se transforme
Le Chocolat donne la Profondeur. La Berce apporte une Douceur végétale

## DESSERT SIGNATURE — DECLINAISON « SENSORIELLE »
Nous marchons entre les conifères. Les résines deviennent parfum
Les Jus rappellent la Sève, les Fruits acidulés réveillent le Palais

## DOUCEUR D'HIVER
Le froid s'éloigne. Il reste la gourmandise, les fruits conservés, transformés, adoucis
Une Fin légère, calme, comme la lumière basse d'un Jour d'Hiver

## *HISTOIRE DE VINS - 85€*
« 5 Vins Découvertes »

- Barrique blanc « Domaine Aly Duhr »
- Chardonnay « Maison les Prunelles »
- Sancerre Gr. Cuvée « Domaine J-P Balland »
- Barrique rouge « Domaine Aly Duhr »

*ou*

- Grand Vin de Bordeaux
- Muscat de Beaumes-de-Venise

« Bois doré »

*Pour votre Choix personnel notre Carte des Vins est à Votre Disposition*

## *HISTOIRE D'Ô - 50€*
*« 5 Boissons sans Alcool »*

- Eau de racines, aspérule, écorce de fruit
Antioxydant - Hypertension – Potassium
- Bouillon fumé de pomme de terre torréfier
Antiinflammatoire - Antibactérien
- Thé vert infusé à froid, poire, écorces
Hydratation - Nervosité – Manganèse
- Kéfir aux Pommes de nos Vergers
Digestion et défense immunitaire

*ou*

- Comme un Vin blanc
Raisin Riesling - Pommes – Herbes
- Limonade
Sapin - Agrumes

## *NOS INFUSIONS & CAFES - 8€*

- Sur un Nuage « Sérénité »
Passiflore – Valériane - Camomille
- Le The des Moines « Evasions »
The vert - Verveine - Fleurs sauvages
- Les Saveurs boréales « Détox »
Bouleau - Argousier - Myrtilles
- La Mystérieuse « Nuit douce »
Cerise - Mélilot - Fleurs blanches
- Jardin d 'Enfant « Gourmandises »
Avoine – Maïs – Noix de Coco - Raisins

**LA CUISINE DU VIVANT**

L’hiver est une respiration.
Un temps de retrait et de silence où la nature se resserre pour mieux se régénérer. Le froid ralentit, apaise, invite à l’écoute. C’est dans ce calme que notre cuisine prend racine, en lien direct avec la saison, le territoire et le vivant.

Nous cuisinons comme on marche en forêt : avec attention, lenteur et respect. Chaque végétal porte une mémoire, une énergie, une temporalité. Nous ne cherchons ni l’excès ni la démonstration, mais l’équilibre et la justesse du goût. Une cuisine sincère, qui nourrit le corps autant que l’esprit.

Manger devient alors un acte conscient. Choisir le local, le saisonnier et le végétal, c’est prendre soin de soi tout en respectant le monde qui nous porte. C’est accepter que l’alimentation soit aussi un engagement, une manière d’habiter la planète.

Notre cuisine s’inscrit dans le temps long. Elle s’inspire des savoirs anciens et des rythmes naturels pour éclairer l’avenir. Elle s’éloigne de l’artifice pour se laisser guider par les parfums bruts, les textures simples et les associations sensibles.

Créer, c’est rester en mouvement.
Transmettre, c’est aimer.
Respecter, c’est durer.

Revenir à l’essentiel, honorer la saison présente.
Cuisiner ainsi, c’est habiter le monde avec conscience et sincérité.

— **René Mathieu**

Wi-Fi ***airfield / airfield***