

## FLEURS BLANCHES

Confiture de melon à la reine des prés.....	16
Hachis Parmentier à la pâquerette.....	12
Liqueur de magnolia.....	15
Pintade aux pêches et à la carotte sauvage.....	11
Rillettes de thon au coulis de mouron blanc .....	10
Salade d'oranges à la cannelle et aux fleurs d'acacia .....	13
Tarte aux abricots et aux fleurs de jasmin .....	14
Tisane aux fleurs d'aubépine .....	15
Toasts à la mousse d'avocat et au pesto de cardamine des prés .....	8
Velouté de champignons à l'alliaire.....	9

## FLEURS BLEUES

Aspics en gelée aux fleurs de polygale .....	18
Boutons de chicorée au vinaigre .....	26
Crème d'asperges à la pulmonaire.....	19
Crème vanillée à la jacinthe... ..	23
Crumble aux pommes et aux bleuets.....	24
Filets de flétan à la nigelle de Damas.....	20
Gratin de courgettes au chorizo et à la sauge .....	22
Infusion à la fleur de romarin ..	25
Liqueur d'hysope officinale ... ..	25
Tomates en salade à la bourrache.....	21

## FLEURS ROSES

Bouillon de courgettes à l'oxalis de Deppe.....	28
Charlottines aux biscuits roses de Reims et pétales de rose ..	35
Concombres à la crème aux petits bégonias roses .....	30
Gelée de pommes aux fleurs de pélargonium .....	36
Jardinière de pois de senteur ..	32
Paupiettes de veau au cidre et à la marjolaine .....	31
Roses trémières farcies à la faisselle aux fines herbes.....	29
Tisane au trèfle rose des prés.....	34
Verrines de tiramisù à la valériane.....	33
Vin de bruyère.....	34

## FLEURS JAUNES

Carottes râpées au pamplemousse et à la primevère .....	41
Confiture de fleurs de pissenlits.....	46
Filets de colin au fenouil .....	40
Flan aux poires à la tanaïsie ..	44
Infusion d'aigremoine .....	45
Muffins au chèvre et à l'oxalis jaune .....	38
Panna cotta au citron et aux fleurs de mimosa.....	43
Potage aux lentilles et à la lamsane .....	39
Tagliatelles au saumon et à la barbarée .....	42
Vin de millepertuis .....	45

## FLEURS ROUGES

Blinis au fromage frais et aux pétales d'œillet .....	48
Flan à la noix de coco et à la sauge ananas .....	54
Frisée aux lardons et aux pétales de pivoine .....	50
Infusion à l'hibiscus rouge....	55
Magret de canard au miel et à la monarde.....	51
Riz au lait caramélisé aux fleurs de phlox.....	53
Sirop de coquelicot.....	56
Soupe de potiron au muflier rouge .....	49
Tulipes farcies au taboulé.....	52
Vinaigre à la pimprenelle.....	55

## FLEURS VIOLETTES

Beignets aux fleurs de lilas....	64
Consommé de carottes à la pensée.....	59
Fagots d'haricots liés à la ciboulette .....	63
Fleurs de violettes cristallisées .....	65
Infusion à la mauve .....	66
Madeleines salées à la lavande .....	58
Mousse au chocolat et à la fleur de menthe.....	62
Noix de Saint-Jacques à l'agastache .....	60
Trites aux amandes et aux fleurs de serpolet.....	61
Vin de pervenche .....	66

## FLEURS ORANGES

Crème glacée et fleur de glaïeul givrée.....	73
--	----

Daurade à la farce de chrysanthème .....	71
Fleurs de courgettes farcies au crabe.....	70
Îles flottantes au c hèvrefeuille.....	74
Infusion à la primevère.....	75
Petits canapés au beurre de capucine.....	68
Risotto à la fleur de souci.....	72
Soupe d'orties aux pétales de dahlia.....	69
Vin chaud à la giroflée .....	75
Vinaigre aromatisé à la tagète lucida.....	76

## PLANTES VERTES

Chaudrée au saumon et au gaillet gratteron .....	79
Chausson aux champignons et à l'amarante .....	81
Confiture à la renouée du Japon.....	86
Escalopes de dinde à la crème de plantain .....	80
Feuilles de consoude en crêpes salées .....	82
Fondant au chocolat et sa crème à la verveine citronnelle .....	84
Fraises au vin parfumé à la mélisse .....	83
Minis quiches aux lardons et au chénopode .....	78
Tisane à la sarriette .....	85
Vin d'absinthe.....	87