

L U R I R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

145.

NOS TRADITIONS

Caviar sibérien, salade de betteraves et
concombres de la ferme des Quatre-Temps

Crêpe, esturgeon fumé,
jaune d'oeuf pasteurisé et radis

FERMENTATIONS

Thon hamachi, prunes jaunes lacto-fermentées,
vinaigrette kombucha, curcuma et carotte

Croustade aux pommettes et foie gras,
noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma de brouillade d'oeufs, pain brioché,
oignons verts et truffe noire fraîche

LES RÉCOLTES

Joue de morue, choucroute, topinambours
et beurre blanc au romarin

Ballotine de porcelet, jus de viande à la cameline,
champignons sauvages, groseille et chou-fleur

DES CLASSIQUES

Pain doré, crème au beurre « au maïs noir »,
popcorn et glace coriandre

Sphère chocolat, mousse pralinée, chantilly à l'érable
et crémeux chocolat noisettes

L U R I R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

110.

NOS TRADITIONS

Caviar sibérien, salade de betteraves et
concombres de la ferme des Quatre-Temps

Crêpe, esturgeon fumé,
jaune d'oeuf pasteurisé et radis

FERMENTATIONS

Thon hamachi, prunes jaunes lacto-fermentées,
vinaigrette kombucha, curcuma et carotte

- ou -

Croustade aux pommettes et foie gras,
noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma de brouillade d'oeufs, pain brioché,
oignons verts et truffe noire fraîche

LES RÉCOLTES

Joue de morue, choucroute, topinambours
et beurre blanc au romarin

- ou -

Ballotine de porcelet, jus de viande à la cameline,
champignons sauvages, groseille et chou-fleur

DES CLASSIQUES

Pain doré, crème au beurre « au maïs noir »,
popcorn et glace coriandre

-ou-

Sphère chocolat, mousse pralinée, chantilly à l'érable
et crémeux chocolat noisettes