

L A U R I È R P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

145.

NOS TRADITIONS

Tartare de cerf et huître, panais,
acras d'esturgeon et caviar sibérien

FERMENTATIONS

Thon hamachi, prunes rouges lacto-fermentées,
vinaigrette kombucha, mûre et betterave

Croustade aux prunes jaunes 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

Ravioli d'agneau braisé, ballotine de longe et cuisse,
jus de viande à la courge, champignons sauvages

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

Tartare de cerf et huître, panais,
acras d'esturgeon et caviar sibérien

FERMENTATIONS

Thon hamachi, prunes rouges lacto-fermentées,
vinaigrette kombucha, mûre et betterave

- ou -

Croustade aux prunes jaunes 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 -

Ravioli d'agneau braisé, ballotine de longe et cuisse,
jus de viande à la courge, champignons sauvages

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