

# L U R I R A P H A È L

## EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

155.

### FERMENTATIONS

Carbe des neiges, vinaigrette et espuma  
à l'amazake, bœuf vieilli en croûte de koji

### NOS TRADITIONS

Pétoncles, marinade orange sanguine,  
prune lacto-fermentée, kombucha aux herbes  
et chlorophylle de coriandre

Tartelette canard séché, abats, mousse de  
foie de volaille, liqueur de cassis

### VÉGÉ

Pleurotes poêlés et marinés, beurre blanc érable  
et argousier, pain brioché, œufs de caille

### LES RÉCOLTES

Morue charbonnière, kimchi au piment gorria,  
bouillon de navet et miso

Sanglier en croûte de morille, civet et pommes  
de terre à l'ail noire

### DES CLASSIQUES

Gaufre frite, sorbet bleuets lacto-fermentés,  
miel de tilleul et noyer noir caramélisé

Éclair au foie gras et coulis d'airelle

# L U R I R A P H A È L

## MENU PERSONNALISÉ

110.

### FERMENTATIONS

Crabe des neiges, vinaigrette et espuma à l'amazake,  
bœuf vieilli en croûte de koji

### NOS TRADITIONS

Pétoncles, marinade orange sanguine,  
prune lacto-fermentée, kombucha aux herbes  
et chlorophylle de coriandre

- ou -

Tartelette canard séché, abats, mousse de  
foie de volaille, liqueur de cassis

### VÉGÉ

Pleurotes poêlés et marinés, beurre blanc érable et argou-  
sier, pain brioché, œufs de caille

### LES RÉCOLTES

Morue charbonnière, kimchi au piment gorria,  
bouillon de navet et miso

- ou -

Sanglier en croûte de morille, civet et  
pommes de terre à l'ail noire

### DES CLASSIQUES

Gaufre frite, sorbet bleuets lacto-fermentés,  
miel de tilleul et noyer noir caramélisé

- ou -

Éclair au foie gras et coulis d'airelle