

L U R I R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

165.

NOS TRADITIONS

Caviar Sibérien, homard, vinaigrette huile
de crustacés, espuma hollandaise

FERMENTATION

Ceviche de flétan, vinaigrette au fumet grillé,
mini betteraves rouges et rhubarbe confite

Gravlax de bœuf, vinaigrette au jus de viande et
boutons de marguerite, truffe noire et jaunes d'œufs

VÉGÉ

Tomates ancestrales confites, espuma de Taliah,
dentelles d'huile de caméline et piments gorria

LES RÉCOLTES

Homard asperges vertes, morille farcie, bisque
BBQ, croustillant sarrasin et riz sauvage

Caille farcie, jus de viande au foie gras,
pressé de céleri-rave et foin d'odeur,
têtes de violon marinées

DES CLASSIQUES

Gaufre frite, sorbet cassis laclo-fermentés,
miel et noyer noir caramélisé

Financier à l'huile d'olive, crémeux fenouil,
coulis et granité de rhubarbe

L U R I R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

120.

NOS TRADITIONS

Caviar Sibérien, homard, vinaigrette huile de crustacés, espuma hollandaise

FERMENTATIONS

Ceviche de flétan, vinaigrette au fumet grillé, mini betteraves rouges et rhubarbe confite

- OU -

Gravlax de bœuf, vinaigrette au jus de viande et boutons de marguerite, truffe noire et jaunes d'œufs

VÉGÉ

Tomates ancestrales confites, espuma de Taliah, dentelles d'huile de caméline et piments gorria

LES RÉCOLTES

Homard asperges vertes, morille farcie, bisque BBQ, croustillant sarrasin et riz sauvage

- OU -

Caille farcie, jus de viande au foie gras, pressé de céleri-rave et foin d'odeur, têtes de violon marinées

DES CLASSIQUES

Gaufre frite, sorbet cassis laclo-fermentés, miel et noyer noir caramélisé

- OU -

Financier à l'huile d'olive, crémeux fenouil, coulis et granité de rhubarbe