

L A U R I È R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

175.

TRADITIONS

Caviar sibérien, concombre compressé à la vodka Menaud, crème sûre et coriandre

LA MARQUE DES SAISONS

Homard et roquette, vinaigrette bisque, miso et chips de pain nordique

Tartelette riz sauvage et sirop de bouleau, compotée de rhubarbe, gravlax et mousse de foie gras

VÉGÉ

Ramen, confiture et consommé de shiitake, sarrasin torréfié et huile de cameline

DES CLASSIQUES

Doré de lac, condiment de moule fumée et couteau de mer, têtes de violon, vichyssoise fenouil et poireau

Canette farcie aux ris de veau, betterave rouge, jus de viande au noyer noir

DES RACINES

Vol-au-vent, espuma de fromage Comtomme, oignon confit et mariné, aïrelles des Frères

Pain de Gênes et chantilly aux topinambours, chocolat Michel Cluizel et grué de cacao

L U R I
R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

130.

TRADITIONS

Caviar sibérien, concombre compressé à la vodka Menaud, crème sûre et coriandre

LA MARQUE DES SAISONS

Homard et roquette, vinaigrette bisque, miso et chips de pain nordique

-OU-

Tartelette riz sauvage et sirop de bouleau, compotée de rhubarbe, gravlax et mousse de foie gras

VÉGÉ

Ramen, confiture et consommé de shiitake, sarrasin torréfié et huile de cameline

DES CLASSIQUES

Doré de lac, condiment de moule fumée et couteau de mer, têtes de violon, vichyssoise fenouil et poireau

-OU-

Canette farcie aux ris de veau, betterave rouge, jus de viande au noyer noir

DES RACINES

Vol-au-vent, espuma de fromage Comtomme, oignon confit et mariné, airelles des Frères

-OU-

Pain de Gênes et chantilly aux topinambours, chocolat Michel Cluizel et grué de cacao