Voyage aux origines

Exemple de menu

Bouillon végétal / Paprika fumé

*

Chapati / Aubergine condimentée / Melon
Pois chiche / Feuille de citron / Menthe fraîche
Condiment achard / Chutney

Thon rouge / Moutarde épicée
Snacké, condiment de riz et raisins blonds

Fleur de courgette
Légumes du soleil, câpres, cumin

La pêche du jour / Safran
Ceviche, grenade acidulée et fenouil croquant

*

Bœuf clandestin maturé au mizo
Légumes du marché à la flamme, bouillon Dashi

Chèvrerie / Curry
Betterave sous la cendre

*

Lentilles corail / Fraises
Mijotées à la cardamome, pamplemousse brûlé

Haricots rouges / Tamarin
Noix de coco, feuille de coriandre

Comme un Lassi au citron « kalamansi »
Infusion à la rose

Menu servi au prix de 85 Euros par personne
(Hors boissons)

Cocktails : 15€

Pur Folie
Liqueur de fraises, menthe, poivre Timut, champagne

Aperol Spritz Rosé
Arancione Aperol, Lambrusco rosé

Gin Burn
Gin Mare, tonic water, citron brûlé

Passion betterave
Rhum blanc/ambré, sucre de canne, jus de betterave et passion

After Dinner :

Blackmagnac
Armagnac infusé aux figues, expresso et chocolat

Cocktails sans alcool : 10€

Smash Basilic
Concombre, citron vert, basilic, sirop de gingembre, eau gazeuse

Alpilles
Infusion de fruits du verger, fleur de cerisier, sirop de pêche