

L'Ardoise

27 mai, souper

Menu dégustation (saveurs boréales)

1
Duo de croquettes de turbot et omble de chevalier, mayo argousier & lime, caviar d'omble de chevalier, huile d'aneth

2
Cœurs de quenouilles marinés et flambés, champignons, demie-glace de champignons, fleurs de marguerites et câpres de baies de sureau

3
Mousse d'oursins champagne et aneth avec coquille, choux-fleurs torchés, mini poireau confit, poudre framboises, pissenlits marinés

4
Têtes de violon grillés en salade avec vinaigre de bouleau, radicchio, prunes rouges & noix de Grenoble

5
Lapin confit servi avec crème de betteraves, gel de tangerines, sauce brune montée au beurre, mayo à l'ail noir, garniture de betteraves variées

6
Médaillon de Wapiti infusé à la camomille, sauce amélanchier et champignons *chagga,* riz sauvage, émulsion de raifort, tuile de baies de genévrier

7
Crème fraîche au fromage de chèvre, lentilles caviar au sapin, tuile sarrasin, meringue au sureau, noix de noyer noir

8
Gâteau au fromage basque à la lavande et zeste de citron, gel de bleuets servi avec thé de butterfly pea et citron, citrons confits et déshydratés, fleurs

Pain

Bannique au levain & foccacia boréale

Merci de votre support envers nos élèves lors de leur formation.

Allergies

On ne peut pas garantir l'absence d'éléments allergènes ou de gluten dans les repas servis à l'Ardoise.