



The Terra Nature Experience

Pierre de myrtille au corégone, gel d'aneth, thym et raifort

Taco noir à la verveine douce des Aztèques

"Toast aux 10 herbes avec gel de carotte, de gingembre et de carvi

Coussin transparent au chou-fleur de sapin

Mini-sandwich à la truite et aux champignons aux herbes

Truite arc-en-ciel marinée avec mousse de crème aigre et oignons marinés

Cornetto à la crème de levure caramélisée et au caviar de truite fumée

Pain cuit au four avec émulsion de champignons trombette, lichen des caribous frit

Brioche au sandre fumé et à l'œillet

Gnocchi au fromage liquide et champignon sarcodon imbricatus

"The sun of marygold"

Raviole et essence de truite de rivière à l'ail fermenté et au souci

Pain au levain de seigle et d'épeautre, beurre fermier "Schütz", huile de sapin

Omble aux perles noires, huile d'aillaire officinale

Tartelette gélifiée à la mélisse et au fenouil bronzé

"The terra tea"

Infusion de champignons séchés, raviolo rouge au chevreuil

Le veau avec mousse aux herbes

Céleri-rave, gnocchi liquides aux oignons blancs et à l'huile au charbon de bois et au gingembre

The blue box:

Drink à l'argousier et au fenouil, écume de fleurs de sureau

Tartelette aux framboises, yaourt au sapin et meringue aux roses séchées

Dessert aux fraises des bois

avec sphère de lavande et de lierre terrestre

Petite cérémonie du thé :

Tisane de 6 herbes : monarda, menthe poivrée, bleuet, mélisse, thym, œillet

Marshmallows au chocolat...à la pomme verte et à l'aspérule, bleuet