

1^{ère} édition

MENU

MISE EN BOUCHE

PAR CÉDRIC DECKERT, CHEF ÉTOILÉ DE LA MERISE** & JEAN-PAUL ACKER, CHEF ÉTOILÉ DE LA CHENEAUDIÈRE*

Tartelette de veau en tartare, poivron et jus de bœuf

Tacos d'aubergine, herbes fraîches et caviar

Croustillant de truite fumée et raifort

Tartelette d'omble chevalier et wasabi

Huîtres à la diable de la famille boutrais

Mini flamm's

TARTELETTE DE TOMATE MI-CONFITE, ACACIA ET POMELO

PAR CÉDRIC DECKERT, CHEF ÉTOILÉ DE LA MERISE**

LANGOUSTINES MARINÉES, FRAMBOISE ET CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON STURIA

PAR CÉDRIC DECKERT, CHEF ÉTOILÉ DE LA MERISE**

KÅSEKNEPFLES À LA FAISSELLE BIO DU CLIMONT, TRUFFE NOIRE DU CHILI DE LA MAISON ALENA ET BEURRE BLANC ACIDULÉ

PAR JEAN-PAUL ACKER, CHEF ÉTOILÉ DE LA CHENEAUDIÈRE*

WAGYU EN TATAKI, LÉGUMES CROQUANTS ET BOUILLON DE LÉGUMES GRILLÉS À LA LIVÈCHE

PAR JEAN-PAUL ACKER, CHEF ÉTOILÉ DE LA CHENEAUDIÈRE*

SÉLECTION DE 5 FROMAGES AFFINÉS

PAR JEAN-FRANÇOIS ANTONY, AFFINEUR DE LA FROMAGERIE ANTONY

MERINGUE SOUFFLÉE RAFRAÎCHIE AU LAIT D'AMANDE, LARMES DE PÊCHE BLANCHE JUSTE MACÉRÉES

PAR CAMILLE LESECQ, PÂTISSIER DE LES PÂTISSIERS

MIGNARDISES / CAFÉ DE LA MAISON RECK

PAR CAMILLE LESECQ, PÂTISSIER DE LES PÂTISSIERS

Fleur de vanille et cacahuète

Sablé à la fleur de sel et crème de chocolat noir

Macaron au citron vert et basilic