

(l')Aparté

Menu Veggie Week 69.-

Accords mets et vins 30.-

Mise en bouche :

Avocat vanillé, dentelle de charbon végétale, avocat brûlé, yuzu

Entrées :

Végétation d'eau de tomates, tomates green zebra, datterino en sucré salé,
grappes en soupe au vinaigre de Xérès

Sancerre Pascal et Nicolas Reverdy 2017

Asperges +22, morilles, petits pois, concombres au vinaigre de riz

Muscat sec Domaine Mermoud 2017

Plat :

Œuf parfait, espuma d'Agria d'Yverdon, croustillant, tartare de champignons

Terre de Galets, Côtes du Rhône, Domaine Richaud, 2017

Pré-dessert :

Poêlée de cerises au miel de Stéphanie,
déglacées au vinaigre balsamique, glace pistache

Dessert :

Fraise et framboise GRTA en sablé

VEGGIE
WEEK