

Histoire de Cuisine - 82.00€

La Noix de Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin - Piquée d'Ormeaux

/butternut / la quenelle - extraction des barbes.

OU

La Morille du "Pays d'Auge", l'Œuf de Poule confit /

raviole ail des ours - escargots gros gris, émulsion oseille - vin jaune.

Le Saint-Pierre "cuisson douce" laqué d'un jus soupe des arêtes /

Brocoletti à la braise / raviole de seiche - tourteau.

OU

Le Pigeonneau "F.Jardin " cuit sur l'os en croûte de millet,

la cuisse confite / chou pointu brûlé au gingembre -
betteraves cuites en croûte de sel / jus légèrement tourbé.

Le Chocolat Noir "Grand Cru" / Pistache - Framboises

mousse légère baie de Batak / praliné torréfié / grué de cacao.

OU

Le citron Yuzu de la Hoguette... à casser

crémeux - confit - glacé / une pointe d'herbes sauvages.

OU

La fraise "giroflette" - Rhubarbe - Verveine /

meringue en variation de textures / eau de fraise à boire