



Sakura

Sakura

La Fragilité de l'Existence

Japon

Les fleurs de cerisier appelées Sakura, fleurs symboliques du printemps, répandant leur beauté pendant quelques jours seulement, la nature éphémère de la vie.

La Vie

Fragile et d'une beauté saisissante, tragiquement courte. Les pétales, métaphore intemporelle de l'existence humaine, les thèmes de nos vies... la vie, la pleine conscience, la mortalité et la mort.

S'émervueillir

de notre propre passage sur cette terre avec joie et passion. N'oublions pas de célébrer la vie alors qu'elle peut s'achever à tout moment.

Les Grâces

qui nous entourent partout : la famille, les amis, le sourire d'un inconnu, le rire d'un enfant, de nouvelles saveurs dans notre assiette le parfum de l'herbe verte...

Sakura

annonce le début du printemps, un temps de renouveau et d'optimisme, d'espoir et de nouveaux rêves.

Saisir

le jour et en extraire toute la beauté de la vie, réfléchir à la valeur précieuse de nos propres existences.

Petite Dégustation

Préludes

Franschhoek Mosbolletjies

Mosbolletjies, Comté, Anis

Amuse Bouche

Les Fleurs de Mon Jardin

Courgette, Petits Pois, Asperges

Bassin de Marée

Encornet, Laitue de Mer, Citron Confit

Entrées

Chant de la Mer

Saumon, Écume de Coco, Radis

L'Infusion de l'Alchimiste

Betterave Ancienne, Balsamique Blanc, Consommé de Légumes

Remise en Bouche

Plat Principal

Marché des Lices

Pêche du Jour, Fenouil

ou

Les Murmures des Pigeons de la Forêt

Pigeon, Champignons d'élevage, Jus au Vin Rouge

Saveurs Finales

“Blink-Blaar-Wag-’n-Bietjie”

Comté Affiné 24 mois, Crème de Miel, Graines de Courge

ou

Sélection de Fromages

* Supplément de 15 Euro

Sélection de Fromages 100g, Confiture Pétales de Rose, Miel d'acacia

ou

Sakura

Chocolat Noir Valrhona, Mousse de Cerises

Café, Thé et Mignardises

Menu par Personne: 190 Euro

Grande Dégustation

Préludes

Franschhoek Mosbolletjies

Mosbolletjies, Comté, Anis

Amuse Bouche

Les Fleurs de Mon Jardin

Courgette, Petits Pois, Asperges

Bassin de Marée

Encornet, Laitue de Mer, Citron Confit

Entrées

Chant de la Mer

Saumon, Écume de Coco, Radis

L'Infusion de l'Alchimiste

Betterave Ancienne, Balsamique Blanc, Consommé de Légumes

Écume de Mer

Langoustine, Risotto, Rooibos

Remise en Bouche

Plat Principal

Marché des Lices

Pêche du Jour, Fenouil

ou

Les Murmures des Pigeons de la Forêt

Pigeon, Champignons d'élevage, Jus au Vin Rouge

Saveurs Finales

"Blink-Blaar-Wag-'n-Bietjie"

Comté Affiné 24 mois, Crème de Miel, Graines de Courge

ou

Sélection de Fromages

* Supplément de 15 Euro

Sélection de Fromages 100g, Confiture Pétales de Rose, Miel d'acacia
et

Sakura

Chocolat Noir Valrhona, Mousse de Cerises

Café, Thé et Mignardises

Allergènes

Préludes

Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulphites, Moutarde

Franschhoek Mosbolletjies

Céréales (Gluten), Lait, Sulphites

Les Fleurs de Mon Jardin

Lait, Sulphites

Bassin de Marée

Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Mollusques, Sulphites

Chant de la Mer

Mollusques, Lait, Sulphites

L'Infusion de l'Alchimiste

Lait, Mollusques, Soja, Sulphites

Écume de Mer

Lait, Mollusques, Soja, Sulphites

Marché des Lices

Céréales (Gluten), Poissons, Lait

Les Murmures des Pigeons de la Forêt

Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Sulphites

“Blink-Blaar-Wag-’n-Bietjie”

Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Sulphites

Sélection de Fromages

Céréales (Gluten), Lait, Sulphites

Sakura

Oeufs, Lait

Mignardises

Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Fruits à coque