
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'émerveiller
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.

Chantel

Grande Dégustation

Préludes

Franschhoek "Mosbolletjies"
Mosbolletjies, Comté, Anis

Amuse Bouche

Bassin de Marée
Encornet, Laitue de Mer, Citron Confit

Entrées

Katonkel
Maquereau, Radis, Pomme

Mitosis
Foie Gras, Champignon, Truffe

L'Infusion de l'Alchimiste
Betterave Ancienne, Balsamique Blanc, Consommé de Légumes

Petits Luxes
Langoustine, Saint-Jacques, Chou Vert Frisé

Remise en Bouche

Plat Principal

Marché des Lices
Pêche du Jour, Moules Meski, Haricots de Lima Blancs
ou
Les Murmures des Pigeons de la Forêt
Pigeon, Champignons d'élevage, Jus au Vin Rouge

Saveurs Finales

Ce que l'Automne Nous Laisse
Crémeux de Bourgogne, Tomme de Montagne à la Truffe, Coing Confit

Sakura
Chocolat Noir Valrhona, Mousse de Cerises

Café, Thé et Mignardises

Menu par Personne: 220 Euro

Petite Dégustation

Préludes

Franschhoek Mosbolletjies
Mosbolletjies, Comté, Anis

Amuse Bouche

Bassin de Marée
Encornet, Laitue de Mer, Citron Confit

Entrées

Katonkel
Maquereau, Radis, Pomme

Mitosis
Foie Gras, Champignon, Truffe

L'Infusion de l'Alchimiste
Betterave Ancienne, Balsamique Blanc, Consommé de Légumes

Remise en Bouche

Plat Principal

Marché des Lices
Pêche du Jour, Moules Meski, Haricots de Lima Blancs
ou
Les Murmures des Pigeons de la Forêt
Pigeon, Champignons d'élevage, Jus au Vin Rouge

Saveurs Finales

Ce que l'Automne Nous Laisse
Crémeux de Bourgogne, Tomme de Montagne à la Truffe, Coing Confitou
Sakura
Chocolat Noir Valrhona, Mousse de Cerises

Café, Thé et Mignardises

Menu par Personne: 190 Euro

Allergènes

Préludes
Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Fruits à coque, Sulphites, Poissons

Franschhoek Mosbolletjies
Céréales (Gluten), Lait, Sulphites

Bassin de Marée
Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Mollusques, Poissons, Sulphites, Sesame

Katonkel
Poissons, Lait, Sulphites

Mitosis
Lait, Sulphites, Soja

L'Infusion de l'Alchimiste
Lait, Mollusques, Soja, Sulphites

Écume de Mer
Lait, Mollusques, Soja, Sulphites, Crustacés

Marché des Lices
Céréales (Gluten), Poissons, Lait, Mollusques

Les Murmures des Pigeons de la Forêt
Céréales (Gluten), Oeufs, Lait, Sulphites

Ce que l'Automne Nous Laisse
Céréales (Gluten), Oeufs, Lait

Sakura
Oeufs, Lait

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