

BRUNCH D'EXCEPTION

Printemps cacao-végétal & Thés précieux

par Sadé Chocolats et Tea Repertoire

SALÉ

NUAGE ROSE SUR UNE BOTTE DE FOIN & HOSTIE DU SIMPLE MORTEL

*Velouté au foin/ chantilly de betterave/ beurre de cacao vitelotte et sel du diable
à déguster avec un thé blanc "Assemblage Méditerranée"*

MIMOSA LIBRE & GIVRE DE GRUÉ

*Blanc-manger ail-Tonka/ purée de poivrons jaunes/
petit-pois au beurre de cacao/ fèves de cacao concassées
à déguster avec un thé vert du Japon "Hojicha"*

CHIGNON D'ANGE, BECHAMEL CÉLERI-SUFU & INFILTRATION DI-VINE

*Vermicelles cheveux d'ange au cacao/ crème de céleri-rave au tofu fermenté/
tomate cerise confite au vin rouge
à déguster avec un thé noir de Chine "Yunnan Purple Buds"*

GIGOT DE CANELLE, SAUCE CHOCOLAT, CONCENTRÉ DE PASSION & RADIS D'AMOUR

*Rôti de lentilles corail/ sauce "demi-glace" cacao-réglisse/
réduction de fruit de la passion/ radis caramélisé
à déguster avec un thé post-fermenté de Chine "Pu-erh"*

AFFINAGES VÉGÉTAUX & PAINS SAUVAGES

*Betterave affinée façon charcuterie/ camembert tahini et tomates /
tomme fumée noisettes et châtaigne/
crème d'amande au poivre, sumac et canneberge façon chèvre/
pâte de carottes "Cezerye"/ cuir de mûrier "Pestil"
à déguster avec un assemblage de thés noirs "Lapsang Earl Grey Royale"*

SUCRÉ

VILAIN PETIT CANARD EN PROMENADE DE PÂQUES

*Cake au persil/ écume fenouil-poire/compté de rhubarbe/
bouchée de chocolat brut
à déguster avec un thé vert de Corée "Sejak Tendresse"*

APPÂT POUR LAPIN MALIN

*Crème de carotte glacée/ sauce caramel carotte et miso/
miettes au chocolat
à déguster avec un thé noir de Taïwan "Nangang Honey Black"*