

Atelier 11 mai 2017: Valses de fleurs, plats et verres

Mise en bouche

Bouquet de tiges printanières en pâte à pain

Mousse de pois chiches en coques d'oignons caramélisés

Entrée

*Valse d'asperges vertes, pointes de morilles dans une mare
de petits pois et boutons d'ail des ours*

*Pétales de boule de Belp fraîche, réduit de vinaigre
balsamique et fraises gariguettes*

Plat

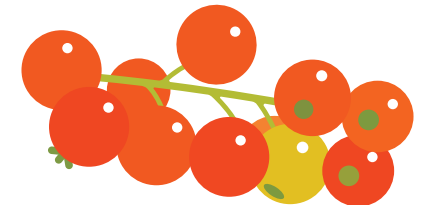
*Filet de féra en robe de fleurs des prés,
composition de carottes: jus, brunoise et purée aux 3 carottes*

Sortie en douceur

*Compote de rhubarbe rose au gingembre en verre
transparent et nuage vanillé*

Meringues aux éclats de violette

Boutons biscuités



Le Fraisier
www.lefraisier.ch