

Atelier « Douceur de l'automne, champs et vignes »
Jeudi 14 septembre 2023 - 19h00 / 22h00
Restaurant Le Fraisier

Mise en bouche

Pain croquant aux graines de courge, à partager

Rosace de chèvre frais, pruneaux rôtis au vin rouge et
sarrasin torréfié

Entrée

Forêt de cèpes dans un champ de polenta blanche au
parmesan et grappe de raisins



Plat

A déguster avec mélancolie

Potage d'orge perlé et légumes des champs
d'automne, parfumé au lard fumé, sauge et
laurier

Dessert

Nuage de crème pâtissière au romarin, figues
fraîches, et miel

Biscuit sablé miroités de confiture des bois

105 chf / personne