



## The Terra Nature Experience

Pierre de myrtille avec corégone, raifort, gelée de thym et d'aneth

Taco noir aux herbes aztèques

Sandwich à la truite et à l'ail fermenté

Tarte à la crème aigre avec caviar d'omble chevalier et oignons rouges marinés

Praline de pomme verte liquide avec céleri et fenouil bronze

La truite arc-en-ciel :

Marinée avec des fleurs de sureau séchées, des perles de mélisse et un gel de babeurre

Royale de la truite arc-en-ciel et son caviar

Fleur de meringue au pollen, à l'ail fermenté et à l'alchémille

Pain vapeur bleuets-lavande à l'herbe de blé

Gnocchi au fromage liquide et mousse de champignons penny bun

Pain brioché noir à l'anguille fumée et aux fleurs de girofle

Tortilla d'aulne à la crème de sandre à l'estragon et à la mousse fumée d'œuf de poules élevées  
en plein air

Raviolis glacés aux herbes aromatiques

Pain au levain de seigle et d'épeautre, beurre de Schützhof, huile de pin

Truite de rivière au lait brûlé avec ail sauvage, sarrasin et pimpinelle

Le thé du champignon de Saint-Georges (Calocybe gambosa)

avec un raviolo de betterave rouge et d'ortie et des baies de sorbier

Le chevreuil:

Praline cuite au four de l'épaule braisée avec sauce BBQ au géranium et à la myrtille

Dos mariné avec écume de beurre et haricots grillés

7 Herbes et gel de framboise rose

Sphère de fraises blanches

Crème de lierre terrestre, granité de cerfeuil des prés et pierres à l'huile d'épicéa

Cornetto à la mousse de seigle et à l'herbe de blé

Sorbet verveine citronnée et framboise au yaourt, thym et lait glacé

La cérémonie du thé :

Thé de 6 herbes: mélisse, menthe poivrée, mélisse citronnée, thym, clou de girofle et alchémille

Torrone de chanvre biologique e miel, pierre d'argousier, chocolat blanc à l'oseille des bois et  
perles au sirop de sureauct perles de sirop de sureau  
enveloppe transparente aux fruits secs