



The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Pierre de myrtille avec poisson blanc, aneth et babeurre

Brioche noire avec sandre fumé et fleurs de giroflée

Toast aux herbes avec carotte et gingembre

Macaron à la betterave avec mousse de riz et glaçage BBQ

Sandwich aux champignons et herbes

Truite arc-en-ciel marinée avec mousse de crème aigre et oignon rouge

Cornet au caviar de truite fumée

Pain aux trompettes de la mort avec lichen cladonia croustillant

Truite brune émulsionnée avec aneth, camomille et bruyère

Pain au levain de seigle maison avec sel et huile de pousses d'épicéa

Beurre de la ferme Schützhof

Spaghetti de betterave rouge avec achillée millefeuille et levure caramélisée

Omble de fontaine avec infusion de mélisse blanche et huile d'herbe de blé

Tartelette d'herbes gélifiée

Le thé de la forêt

avec raviolo aux herbes et hydne hérisson, sphérification de fromage de montagne

Bœuf local cuit pendant 26 heures avec glaçage épicé et aspérule odorante

Crème d'avoine, huile d'ail des bois et yaourt à la menthe

Bœuf et lavaret marinés au sédum reflexum et crème au charbon

La Boîte Bleue :

Boisson à l'argousier et au fenouil, mousse de fleur de sureau

Tartelette à la framboise avec épicéa et meringue aux pétales de rose séchés

Glace aux herbes sauvages, gaufrette aux fleurs et lierre terrestre

Coulis de fruits des bois et huile de vanille

La cérémonie du thé :

Thé de 6 herbes aromatiques : mélisse dorée, menthe poivrée, mélisse citronnée, thym, girofle

Les guimauves au chocolat...

avec pomme verte et aspérule odorante, bleuets