

The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Pierre de myrtille avec corégone, aneth et babeurre

Brioche noire au levain avec sandre fumé et fleurs de girofle

Sphère de noix avec chutney de carvi et orpin

Toast aux herbes avec potiron et gingembre

Macaron glacé à la bottarga

Truite arc-en-ciel marinée au koji d'épeautre, pomme verte

Mousse de raifort et salade aromatique

Truite fario émulsionnée et bruyère

Huile d'aneth et camomille

Pain maison

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

Beurre de la ferme Schützshof

Hommage à ma maman

Raviolis glacés aux herbes, yaourt fumé et câpres de sureau Terra

Omble chevalier cuit au beurre de foin

Perles noires et livèche

Gnocchis liquides et hydne imbriqué

Gnocchis de fromage de montagne, mousse d'hydne imbriqué et truffe d'hiver

Poulet fermier biologique affiné à sec (Velturmo), grillé au charbon

Topinambours, herbes au poivre d'orange, poire et raviolo de cuisse braisée

Mousse glacée au fenouil, sorbet au lait

Meringue cendrée et fenouil bronze

Betterave et pavot

Dessert de betterave avec glace au pavot et verveine

La cérémonie du thé

Infusion de 6 herbes aromatiques : monarde dorée, menthe poivrée, mélisse, thym, bleuets

La rose de l'adieu

Sphère de rose et camomille