

Forum Vegetable

Mardi 4 avril 2023



Entrées

La carotte :
gaspacho, pickles, chips et pesto de fanes

L'asperge :
crue et cuite, émulsion à l'orange et chips de pain

La lentille de Versailles :
comme un taboulé, perle de semoule, pomelos et coriandre,
mouillette foccacia

Plats

Risotto de pousses d'épinards et copeaux de jeune Comté
(cuit au bouillon d'épluchures)

Courge butternut en Rösti, crème d'herbes et graines
grillées

Burger végétal de champignon, duxelle de pleurotes, ketchup de
betteraves

Pancake de Patate douce, émulsion citronnée

Desserts

Tommette Merle Rouge

Soupe de fraises

Tarte au citron à partager

La pâtisserie signature du Chef :
Cheesecake à fleur d'oranger végétale



Nos engagements

Mettre en valeur des produits d'exception et engagés. Nous sélectionnons des produits d'origines locales et française, ainsi que de fabrication artisanale, et les travaillons d'une manière vertueuse sans les dénaturer, afin de les sublimer.

Arnaud Lespagnol, fondateur de la **Ferme Coutiches** dans le Nord Pas de Calais, s'attache à proposer des fruits et légumes exceptionnels, dans le respect du travail et des cycles naturels de la terre.

Jérôme Armand, 4ème génération d'une famille d'agriculteurs passionnés, engage la **Ferme des 3 Arpents** située en Essonne, dans une démarche collective qui lui permet de revendiquer son mode de culture raisonnée.

La **Ferme des Trentes Arpents**, propriété familiale, fabrique de manière artisanale et affine dans ses caves la **Tommette Merle Rouge**. Frotté avec la lie de vin de Château Clarke, l'un des vignobles d'Edmond de Rothschild Héritage situé en Gironde, le Merle Rouge devient reconnaissable entre mille grâce à sa couleur si particulière.