



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VAL TERBI
BY THE LIVING CIRCLE

EXAMPLE MENU DÎNER

Printemps

startare de truite fumée | salade de radis marinés | herbes de la ferme du château

tarte tatin d'asperges | oignons au vinaigre

short rib de notre ferme braisé 18 heures | hollandaise ail des ours

granité de kombucha aux fleurs de sureau | mousse miso | lait déshydraté

Été

tomates semi-déshydratées | tomates fermentées | eau de tomate

soupe de petits pois St-Germain | viande séchée de la ferme | croûtons au cerfeuil

brochette d'agneau séchée de la ferme | labneh | sauce XO du Jura

sorbet à la fraise | mousse au géranium | gaufrette

Automne

carpaccio de betteraves | tête de Moine | noix

cappelletti | farce à la truffe et topinambour | sauce au beurre de koji

schnitzel de sanglier | pousses d'épicéa marinées | mélasse de pomme | raifort

glace aux champignons des bois | caramel | orge soufflée