

« Cumuler l'art, le goût, le partage.
Ma passion pour ce métier est absolue.
S'enquérir de son passé, participer à son présent et garantir pour
de nombreuses années encore la main de l'homme.
La gourmandise à l'infini. »

FRANCOIS PERRET – carte élaborée avec la complicité de mes équipes

...ET ALLEZ VERS LA RÉCOMPENSE

La Rhubarbe

La Touche: acidulée

Le dessert: fuseaux de rhubarbe onctueuse, bonbon craquant et sorbet

La sucrerie: en gelée et crème épaisse d'Étrez

38 €

Le miel

La Touche: confiture d'oignon rouge, faisselle et baie de Tasmanie

Le dessert: d'avocatier, framboise et pistache craquante

La sucrerie: nid d'abeille chocolaté, miellé

38 €

Le Chocolat Jamaya

La Touche: meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise

Le dessert: de Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel

La sucrerie: en éclat et légèreté

34 €

La Crème Caramel

La Touche: sucre auburn beurré, mousse de lait et fleur de sel

Le dessert: meringue italienne, amandes effilées dorées et croquantes

La sucrerie: cigarette russe

36 €