

Lorsque vous laissez la nature suivre son cours, de belles choses peuvent se produire. Il semble qu'il devienne plus difficile de ressentir la relation que notre nourriture entretient avec le temps. Nous avons de moins en moins de temps à consacrer à notre alimentation et encore moins à l'apprécier.

Chacun sa propre opinion. Avec des producteurs locaux et des produits de notre environnement, nous souhaitons que cette expérience végétale vous permette de vous dire « Peut-être devrions-nous essayer de changer notre façon de manger »

L'accueil



L'EAU PARFUMÉE

Coing - Nèfles - Fleurs - Verveine

RACINES

Patate douce - Panais - Feuilles sauvages - Pesto d'herbes sauvages

ARGOUSIER ET NOIX

Tuile parfumée à la braise - Argousier glacé - Noix caramélisée à la fleur de sel

MAÏS

Dans l'esprit d'un taco - Texture de maïs - Popcorns épicés aux fleurs d'immortelles

FEUILLE SAUVAGE

Crème fermentée au gland de chêne - Graines - Herbes - Fleurs

ESPRIT SUSHI

Betterave crapaudine cuite à la braise - Quinoa et prunes - Huile d'amarante - Lait fermenté à l'alliaire

La cuisine holistique

La Cuisine holistique est un concept qui aborde la nutrition d'une manière globale, comme l'indique son nom. C'est-à-dire que la manière avec laquelle on va se nourrir va définir notre vie future et a fortiori notre santé future. Il a été démontré que bien choisir sa nourriture, manger local et de saison peut aider à prévenir de nombreux problèmes de santé graves comme les maladies cardiaques, le diabète, l'obésité et le cancer.

Gardez à l'esprit que l'équilibre ne peut être atteint qu'en mangeant tous les jours de manière variée. Tous les nutriments sont donc importants. Changer son alimentation pour améliorer sa santé n'est pas chose aisée, mais cela est vivement recommandé.



EXPERIENCE VEGETALE

NUANCES DE JAUNE

Butternut - Châtaigne fumée au cèdre - Jus fermenté - Huile de pépins de courge

JARDIN SECRET

Chou-fleur - Huile solarisé immortelle - Pommade végétale - Infusion de patchouli et écorces de bouleau

SENTIMENT D'AUTOMNE

Champignons - Poire - Croûte de chanvre - Vinaigrette noisette et citron confit

COULEUR POURPRE (acte 1)

Chou rouge - Pomme - Fruits noirs - Coing - Jus cru et jus végétal aux fleurs de bruyère

NOTRE ENVIRONNEMENT (acte 2)

Terra Violetta grillée au barbecue - Epices de nos forêt - Fleurs d'automne - Sarrasin

COULEURS LOCALES

Le miel de Max au thym - Mûres- Rose - Crème aux feuilles de mûrier

BALADE EN FORÊT

Chocolat de chez François Deremiens - Crème glacée au bois et agastache - Saveur d'automne - Huile d'épicéa et sirop d'airelles

DOUCEURS

Confiserie autour du chocolat - Fruits et herbes



Vous trouverez ici toutes les informations concernant votre repas
Philosophie, plantes, herbes et légumes utilisés dans votre menu