

Alpage

Jean- Rémi Caillon

x

Cédric Burtin

Tout commence par le produit.
Puis viennent le temps, le geste, l'attention.
Ce menu est né d'une rencontre.
Deux cuisines accordées à la saison,
animées par la même recherche de justesse et de sens.

It all begins with the product.
Then come time, gesture, and care.
This menu was born from an encounter.
Two cuisines in harmony with the season,
driven by the same pursuit of balance and meaning.

LA MONTAGNE EN MIROIR À LA BOURGOGNE

En 2 x 4 temps • In 2 x 4 Times

370€

LA CARABINEROS

Pochée dans son bouillon/sauce cocktail émulsionnée et beurre de tête
Poached in its own broth, emulsified cocktail sauce, and head butter.

LES TARTIFLES SAPINETTE

Homard bleu, cistre, mélisse et échalotes
Blue lobster, cistus, lemon balm, and shallots

LE SANDRE

En filament onctueux, gel de chardonnay, pulpe d'herbes et sauce aux œufs fumées
In a silky filament, Chardonnay gel, herb pulp, and smoked egg sauce

LA TRUITE SHIOYAKI

Endive à l'or rouge, yuzu des Alpilles
Endive with red gold, Alpilles yuzu

LE BŒUF

Mature en compression de charcuterie de céleri, émulsion de poivre et cecina
Matured in compressed celery charcuterie, pepper and cecina emulsion.

LE PIGEON RANDONNEUR

Poire au mélilot, jus de civet des cuisses
Pear with sweet clover, haunch civet jus.

LA FÉE JAUNE D'ALPAGE

Gentiane glacée, livèche et petits agrumes
Iced gentian, lovage, and small citrus fruits

LES RUCHES DE CÉDRIC

Le miel aéré, graine de moutarde et pomme et caramel de vinaigre d'acacia
Honey, mustard seed, apple, and acacia vinegar caramel

Ce dîner s'inscrit dans un geste de soutien envers la famille de Paul Keller, producteur partenaire d'Alpage, disparu cet été.
This dinner is part of a gesture of support for the family of Paul Keller, an Alpage partner producer who passed away this summer.

Prix net TTC, service compris • Net price, service included

Viandes françaises • French meats