Calice
par Hugo Bourny

La Carte

La crevette & le caviar Sturia,
servie crue, crème fumée au sapin et bergamote

Les carottes & la flouve odorante,
sabayon au praliné des peaux, kalamansi et vinaigre de fût de whisky

Le rouget de Méditerranée au thé fumé lapsang souchong,
champignons, algues rouges et œufs de truite, bouillon aux trompettes
et pâte de citron brûlé

Le veau en feuille à feuille & le Caviar Baeri,
laitues de mer, épinards juste tombés au poivre vert des Côtes

Le pigeonneau & la Prunelle sauvage,
oignons doux des Cévennes, feuille de figuier et poivre de Likouala

La raviole de Pérail & le Consommé de champignons,
au poivre voatsiperifery, gingembre et citron vert

Les agrumes d'Étienne et Perrine & la Baie des Bataks,
en variation de texture, crémeux au thé genmaicha

04 67 28 29 40 - contact@restaurantcalice.fr
30, boulevard Bertrand Duguesclin - 34500 Béziers

www.restaurantcalice.fr