Calice
par Hugo Bourny

Les Créations

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

La betterave
confite et concentrée, jus onctueux à la graine de berce,
genévrier, oxalis et oseille

La lotte maturée
bouillon aubépine et miso, chou pointu rafraîchi au raifort

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

Prix nets en euros TTC, service compris · Liste des allergènes disponible sur demande
Viandes d'origine France · Tous nos plats sont faits maison

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

www.restaurantcalice.fr