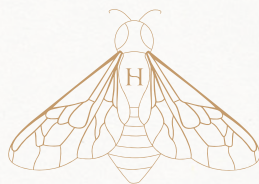


Honey Masterclass



Honey

Masterclass



Tasting Menu

Warm goat cheese salad with heather honey 🥄 🥄

Roasted nuts, fresh figs, mix of young shoots

Salade de chèvre chaud au miel de bruyère

Noix torréfiées, figues fraîches, mélange de jeunes pousses

Eggplant caviar with chestnut honey 🥄 🌿

Roasted eggplant, crispy pita bread, lemon yogurt, garden vegetables

Caviar d'aubergine au miel de châtaignier

Aubergine rôties, pain pita croustillant, yaourt citronné, légumes du potager

Roasted chicken fillet with carob honey 🥄

Old-fashioned mustard, squash gratin, pan-fried green beans

Filet de volaille rôti au miel de caroubier

Moutarde à l'ancienne, gratin de courge, poêlée de haricots verts

Cheese Platter 🥄

Manchego cheese & lavender honey

Manchego & miel de lavande

Refined Comté & chestnut honey

Comté affiné & miel de châtaignier

Goat cheese & heather honey

Chèvre & miel de bruyère

Auvergne blue cheese & buckwheat honey

Bleu d'Auvergne & miel de sarrasin

Fine apple and buckwheat honey tart 🥄 🌿 🥚

Crispy puff pastry, cinnamon

Tarte fine aux pommes et miel de sarrasin

Pâte feuilletée croustillante, cannelle