Sève

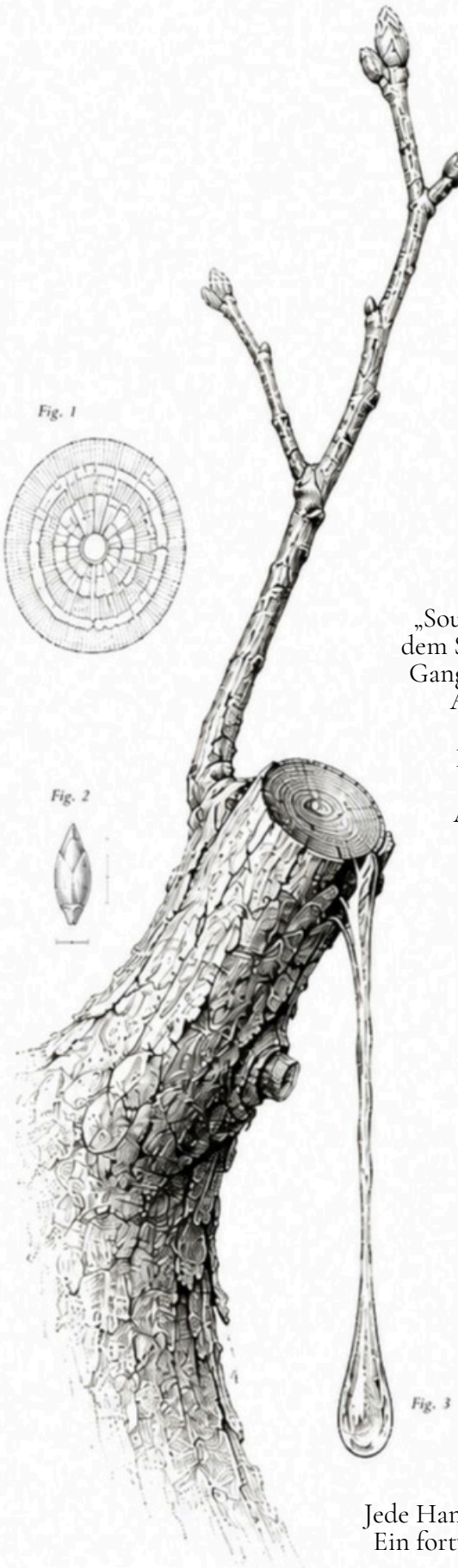

Fig. 1 Coupe transversale de tronc — Érable

Fig. 2 Bourgeon — Hêtre

Fig. 3 Goutte de sève printanière

SOUS L'ÉCORCE*

DEGUSTATIONSMENÜ

EINE LEBENDIGE KÜCHE

Bei Sève entfaltet sich das Menü im Rhythmus des Essens.

„Sous l'Écorce" ist eine kulinarische Reise, geprägt von den Jahreszeiten, dem Sammeln in der Natur, der Fermentation und dem Lebendigen. Jeder Gang entwickelt sich im Einklang mit den Ernten, den Inspirationen des Augenblicks und den Produkten, die der Jura der Küche schenkt.

Die Küche von Nicolas Zugno ist frei entstanden, abseits klassischer Wege, durch Beobachtung, Experimentierfreude und die intensive Auseinandersetzung mit dem Produkt. Dieser intuitive Ansatz führt zu einer zutiefst persönlichen kulinarischen Handschrift, in der Pflanzen, Säfte, Extraktionen und Transformationen eine zentrale Rolle spielen.

Hier sind Zeit, Stille und der Rhythmus des Essens ein wesentlicher Bestandteil des Erlebnisses.

SOUS L'ÉCORCE

80 €

–

SOUS L'ÉCORCE - AFFINÉ

90 €

Jede Handlung sucht das Gleichgewicht zwischen Erde, Leben und Tisch zu nähren. Ein fortwährender Dialog, der für den achtsamen und verantwortungsvollen Weg, den wir verfolgen, unerlässlich ist.

Der Zeit ihren Lauf lassen, damit das Wesentliche zum Vorschein kommt.

MAISON ZUGNO - JURA

*Unter der Rinde