

Sève



MENU SOUS L'ÉCORCE

Parcours en plusieurs services

UNE CUISINE VIVANTE

Chez Sève, le menu se découvre au rythme du repas.

"Sous l'Écorce" est un parcours imaginé autour des saisons, des cueillettes, des fermentations et du vivant. Chaque service évolue selon les récoltes, les intuitions du moment et les produits que le Jura inspire à la cuisine.

La cuisine de Nicolas Zugno s'est construite librement, hors des chemins classiques, par l'observation, l'expérimentation et le travail du produit. Cette approche instinctive donne naissance à une écriture profondément personnelle, où le végétal, les jus, les extractions et les transformations occupent une place centrale.

Ici, le temps, le silence et le rythme du repas font partie intégrante de l'expérience.



SOUS L'ÉCORCE

80 €

—

SOUS L'ÉCORCE - AFFINÉ

90 €

Chaque geste cherche à nourrir un équilibre entre la terre, le vivant et la table. Un dialogue continu, nécessaire à une démarche vertueuse qui nous est chère.

Laisser le temps faire émerger l'essentiel.



MAISON ZUGNO - JURA

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 1 Coupe transversale de tronc — Érable

Fig. 2 Bourgeon — Hêtre

Fig. 3 Goutte de sève printanière