



CHEZ LA FÉE CUISINIÈRE

Menu



ENTRÉES

Soupçon d'Aurore Boréale

Un bouillon délicat de champignons sauvages et de légumes racines infusé avec des herbes des bois. Avec une touche d'éclats de glace florale, de pétales de fleurs comestibles et de crème légère à la truffe.

18 CHF

Mousse de Lune et Fleurs Cristallisées

Une mousse légère au fromage de chèvre frais, mélangée à des zestes d'agrumes et parsemée de fleurs cristallisées. Quelques paillettes comestibles en forme d'étoiles sont saupoudrées sur le dessus.

16 CHF

Escargots des Bois

Escargots (ou alternative végétarienne à base de champignons farcis) préparés à la façon classique, mais servis dans des feuilles d'épinard, avec une sauce au beurre à l'ail, agrémentée de cristaux de sel rose et de fleurs de thym.

22 CHF



PLATS

Filet Enveloppé dans la Nuit Étoilée

Filet de poisson blanc (morue ou bar), délicatement enrobé dans une pâte de riz aux algues et frit dans une huile parfumée au gingembre, servi avec un riz sauvage noir. Le plat est accompagné d'une sauce au beurre de citron et à la lavande.

36 CHF

Ragoût d'Ombres et de Lumières

Un ragoût végétarien à base de lentilles vertes, de courges butternut et de champignons shiitake, cuit lentement avec du vin blanc et des épices rares (curcuma, cannelle, et un soupçon de cardamome). Le plat est servi avec une brume à base de thé noir infusé.

28 CHF

Ailes de Dragon au Miel et aux Épices

Ailes de poulet confites et caramélisées, marinées dans une sauce faite de miel, de citron vert et d'épices comme le piment d'Espelette et la cannelle. Ces ailes sont servies avec un riz parfumé au jasmin et des légumes croquants en filaments dorés.

30 CHF



DÉSSERTS

Sphère de Lune et Crème de Légendes

Une mousse légère à la fleur d'oranger enrobée de chocolat blanc qui se brise délicatement sous la cuillère, libérant une crème de pistache délicate parsemée d'éclats de caramel. Le tout est parfumé de fleurs de vanille et d'une poudre d'or comestible.

18 CHF

Mélange de fruits du Royaume Céleste

Une salade de fruits composée de poires rôties au vin rouge, figues fraîchement coupées, dattes, et pommes caramélisées, servies avec une crème anglaise légère parfumée aux herbes de verveine et de mélisse. Le tout est décoré d'une gelée de tilleul aux éclats de paillettes d'or.

14 CHF

Ciel d'Ambre et Gâteau de Fée

Un gâteau léger à la carotte, à la cannelle et aux noix, garni d'une crème au fromage frais infusée à la fleur de jasmin et d'une gelée d'ambre sucré. Le tout est décoré de fils de sucre filé.

16 CHF

Tartelette Enchantée aux Fruits des Sylves

Une tartelette au beurre, fourrée de crème pâtissière parfumée à la vanille et au miel sauvage. Elle est garnie de fruits frais des bois (myrtilles, mûres, framboises), et parsemée de poudre de fleur de lavande. Avec une touche de gelée de rose en décoration.

18 CHF



BOISSONS

Nectar de Rosée d'Aube

Un cocktail rafraîchissant à base de jus de fruits frais (cassis, citron, framboise), mélangé à de l'eau de fleur d'oranger et une touche de sirop de rose.

12 CHF

Thé d'Élixir de la Forêt

Un thé chaud à base de rooibos, d'hibiscus et d'épices (cannelle, cardamome), infusé avec une pointe de miel de trèfle. Il est possible d'y ajouter du citron ou des fruits rouge.

8 CHF

Potion de Lumière d'Étoile

Un mocktail pétillant à base de limonade maison, infusée de menthe, et agrémentée de perles de sirop de grenade qui éclatent en bouche.

14 CHF





LE CONTE DE LA TARTE AUX SOUVENIRS

Anis, la Fée Cuisinière, passait ses journées dans une petite cuisine nichée au cœur d'un arbre millénaire. Un jour, Morrana, une vieille fée amère, vint avec un défi :
"Fée cuisinière, si tu es aussi talentueuse qu'on le dit, prépare-moi un plat capable de me rappeler ce que j'ai perdu."

Anis accepta avec un sourire mystérieux. Elle partit cueillir les ingrédients dans des lieux imprégnés de magie. En cuisinant, ses pensées se tournèrent vers Morrana : Que pouvait-elle avoir perdu pour devenir si amère ?

Lorsque la tarte fut prête, une odeur douce et nostalgique emplit la clairière. Morrana, méfiante, prit une bouchée. Aussitôt, la fée revit ses joies passées : des jours ensoleillés où elle dansait avec ses amis, un amour oublié, et son émerveillement pour le monde. Une larme coula sur sa joue.

"Comment as-tu fait cela ?" demanda-t-elle, la voix tremblante.

Anis répondit avec douceur : "Chaque ingrédient porte une mémoire. Les mélanger avec soin, c'est tisser une histoire qui parle au cœur."

Morrana repartit changée, et la Tarte aux Souvenirs devint une légende, réservée à ceux prêts à affronter leurs regrets pour se reconnecter à eux-mêmes.

Quant à la fée cuisinière, elle continua sa quête : donner à chaque plat une magie unique, capables de réveiller les souvenirs enfouis.

