

« La Marche Gourmande » *in 11 Etappen*

Dienstag, 19. Mai 2026

Von den Konditormeistern Anthony Chenoz & Jordan Gasco und ihren Teams

HERZHAFTES

Blätterteig-Brioche mit grünem Spargel aus Mallemort und Burrata-Creme

Flammgebratene „Tomate de George“ mit Chimichurri und gerösteten Kernen

Kräuter- und Meeresfrüchte-Blätterteigbrot mit Hechtrogen

DIE KURZLEBIGEN

Die pflanzliche Ravioli

Die Kirsche, frische Mandel und Holunderblüte, Zuckertorte

DAS SÜSSE

Die Saint-Honoré mit Miso, torfigem Whisky und gerösteter Vanille

Die Erdbeertörtchen, Rotwein vom Weingut und Chili

Die Croustade des Vignes zum Teilen, Himbeere und Geranie

Die Pavlova mit kandiertem Rhabarber aus Saint-Riquier, Verbenaschaum

Das Paris-Brest, Haselnusspraliné aus dem Piemont und Cassis-Herz

Die Schokolade Puerto Mar, rein aus Venezuela

