

SAR | KARA

Sébastien Vauxion signe au Sarkara, un univers sucré, moderne et audacieux
où les seules limites de ses créations sont celles de son imagination.

*Sébastien Vauxion creates at Sarkara, audaciously contemporary desserts,
limited only by his imagination.*

Le Menu Sarkara

175€

L'Artichaut-Cédrat / *The Artichoke-Citron*

Crème et sorbet d'artichaut blanc, eau d'écorces de cédrat onctueuse,
écume de Toupine, quelques gouttes de gastrique

*White artichoke cream and sorbet, creamy water of citron peel,
Toupline beer foam*

ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ

L'Asperge / *The Asparagus*

Crème glacée de tiges parfumée de cardamome, asperges cuites à l'anglaise
condimentées d'olive caramélisée et de Main de Bouddha

*Asparagus and Cardamom ice cream, poached asparagus
with caramelized olives and Buddha's Hand citrus condiment*

ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ

Le Chou-Fleur-Truffe Noire Mélanosporum / *The Cauliflower-Black Truffle*

Tranche de chou-fleur braisé, effeuillé d'ananas et chou-fleur,
truffe noire, sauce au vin rouge

*Slice of braised cauliflower, raw pineapple and cauliflower, black truffle from France,
Red wine sauce*

ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ

Les Chèvres / *The Goat Cheeses*

Le frais, lissé et onctueux au céleri rave, sorbet de vin blanc, suc de sureau noir,
râpé de sec affiné

*Fresh goat cheeses cream with celeriac, white wine sorbet, elderberry,
a touch of fined dry goat cheese*

ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ ଆସନ୍ତିଆନ୍ତୁ

La Vanille-Végétal / *The Vanilla-Vegetal*

Crème d'herbes maraîchères, sorbet vanille-kiwi, eau de gousses de Tahaa aux zestes,
fines feuilles de chlorophylle

*Herbs cream, vanilla-kiwi sorbet, water of Tahaa vanilla with zest,
thin leaves of chlorophyll*

Le Menu Soma

250€

L'Artichaut-Cédrat / *The Artichoke-Citron*

Crème et sorbet d'artichaut blanc, eau d'écorces de cédrat onctueuse,
écume de Toupine, quelques gouttes de gastrique

*White artichoke cream and sorbet, creamy water of citron peel,
Toupline beer foam*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

La Betterave-Gentiane / *The Beetroot-Gentian*

Crapaudine fondante cuite à la braise, sorbet de betterave blanche et gentiane,
condiment au vinaigre Barolo et eau de rose

*Melting Crapaudine cooked in charcoal, white beetroot sorbet and gentian,
Barolo vinegar and rose water condiment*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

L'Asperge / *The Asparagus*

Crème glacée de tiges parfumée de cardamome, asperges cuites à l'anglaise
condimentées d'olive caramélisée et de Main de Bouddha

*Asparagus and Cardamom ice cream, poached asparagus
with caramelized olives and Buddha's Hand citrus condiment*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

L'Haricot-Réglisse / *The Bean-Liquorice*

Ravioles de haricots blancs et réglisse d'Italie, poires caramélisées aux fruits de la passion,
bouillon de Chignin

*Raviolis of white bean and liquorice from Italy, caramelized pears with passion fruits,
Chignin broth*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

Le Chou-Fleur-Truffe Noire Mélanosporum / *The Cauliflower-Black Truffle*

Tranche de chou-fleur braisé, effeuillé d'ananas et chou-fleur,
truffe noire, sauce au vin rouge

*Slice of braised cauliflower, raw pineapple and cauliflower, black truffle from France,
Red wine sauce*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

Les Chèvres / *The Goat Cheeses*

Le frais, lissé et onctueux au céleri rave, sorbet de vin blanc, suc de sureau noir,
râpé de sec affiné

*Fresh goat cheeses cream with celeriac, white wine sorbet, elderberry,
a touch of fined dry goat cheese*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

La Vanille-Végétal / *The Vanilla-Vegetal*

Crème d'herbes maraîchères, sorbet vanille-kiwi, eau de gousses de Tahaa aux zestes,
fines feuilles de chlorophylle

Herbs cream, vanilla-kiwi sorbet, water of Tahaa vanilla with zest, thin leaves of chlorophyll

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱟᱜ

Le Curry / *The Curry*

Pâte de pruneaux épicés, crème glacée de curry Orpiment,
voile d'amandes

*Spicy prune paste, Orpiment curry ice cream,
almond voile*