« Nuancier N°14 »

Bienvenue dans notre monde.
Simple, décontracté et émotionnel…
Une seule envie le partager avec vous

Maxime Le Meur

5 Nuances / **90 Euros**
Accords mets & vins / **140 Euros**

7 Nuances / **110 Euros**
Accords mets & vins / **180 Euros**

« Nuances Végétales »

Navet boule d'or / Echalote / Kiwi / Choux
Gingembre / Pomme Granny Smith / Bergamote
Radis / Vanille / Cèleri / Combawa

« Nuances Florales »

Persil / Eryngo / Tagete / Shiso
Criste Marine / Cerfeuil / Livèche
Oeillet / Mourrons des oiseaux / Coriandre

« Nuances Marines »

Langoustine / Turbot / Coquillages
Saint-Jacques / Œuf de poissons
Maquereau / Sériole / Homard

« Nuances Champêtres »

Veau / Canard Colvert / Lièvre
Lardo di Colonata / Foie gras
Magret Fumé / Chorizo /Boeuf

« Nuances Sucrées »

Vanille / Clémentine / Badiane
Chocolat / Avocat / Meringue
Menthe / Grué / Citron Vert / Tonka