

# MICRO VÉGÉTAUX



## SAVEUR ET ACCORD

produits utilisés à l'état pur

*Laissez vos sens s'éveiller et jouez les herboristes culinaires le temps d'une lecture.*

*Les micro-végétaux, herbes aromatiques et savoureuses, par leurs couleurs, leurs odeurs, leurs goûts et leurs textures exaltent le palais et transportent celui qui la savoure dans un univers inconnu où les épices et les parfums en tous genres règnent en dignes maîtres.*

**Bienvenu voyageur aimant découvrir ce que les pays du monde entier nous réserve.**

**La Ghoo Cress**, herbe indienne, donne au plat que l'on choisit un exotisme unique. Elle est cultivée dans le sud-ouest du pays, terre où ressort ses saveurs d'agrumes teintées de coriandre. Son mariage avec les amuses-bouche, les desserts, les potages ou les volailles fera de votre plat un savoureux mélange d'épices, de fruits et de textures particulières.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Son partenaire parfait reste le poisson laissant sa chair s'imprégner de ces arômes.

L'Inde regorge d'herbes étonnantes car le **Limon Cress** est également cultivé dans ce pays. Variété de basilic, ses feuilles tendres apportent l'acidité parfaite et le parfum unique nécessaires pour l'équilibre d'un plat.

### L'OSMOSE IDÉALE :

A la fois anisée et citronnée, cette plante sublime les plats à base de poissons et les glaces, en particulier les sorbets.

**Rucola Cress**, herbe égyptienne, donne du caractère aux différents mets en exultant le goût si unique de la noix. Cette variété sauvage de roquette se distingue avant tout par son goût à la fois piquant et épicé.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Cet ingrédient méditerranéen typique, donne une identité à chaque plat de jambon, fromage, saumon fumé, salade, viandes ou encore pâtes.

**Sechuan Cress** met l'Amérique du Sud et l'Afrique à l'honneur. Cette herbe issue de la fleur Sechuan Bulton renverse nos sensations habituelles en laissant en bouche un léger picotement. Une expérience unique garantie.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Cet effet à la fois inattendu et subtilement agréable est perceptible tout particulièrement avec des cocktails, amuse-bouches et fruits de mer.

Parlons maintenant du Moyen-Orient avec le **Borage Cress**, herbe connue chez nous sous le nom de "feuille d'huitre" ou encore "herbe de concombre". Native de la Bourrache, région d'Arabie elle est connue dans le pays pour ses vertus détoxifiantes surtout bue en infusion. Ses feuilles croquantes sont un mélange subtil de saveurs à la fois différentes et complémentaires : l'iode, l'huitre et le concombre.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Si vous êtes mordus de poissons, fruits de mer ou salade, cette herbe originale donnera au plat un caractère unique et frais.

**Shiso Green** est une herbe asiatique, native de Corée, beaucoup utilisée au Japon, friand de poissons crus.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Feuille d'ortie à la fois anisée et mentholée, les tartares, carpaccios et autres créations culinaires crues de thon, saumon, et autres poissons sont à la fois frais et explosent en bouche. Ces saveurs particulières peuvent très bien se marier avec du fromage.

**Scarlet Cress**, c'est un peu l'herbe hors norme car elle s'utilise aussi bien en décoration qu'en accompagnement de plats divers et variés. Sa robe rouge et son goût de betterave permettent de créer de vrais univers visuels aux plats.

### L'OSMOSE IDÉALE :

Cette plante nourrissante se consomme aussi bien en légumes qu'en grains et ses valeurs nutritives lui donnent un statut unique dans la famille des herbes aromatiques.