

ORAÉ

EXPÉRIENCE

# RACINES SENSIBLES

DIALOGUE AVEC LA NATURE

LE DÎNER DES COLLECTIONNEURS

NYSAE X DAVID MILLET

Vendredi 3 avril | 19h30

ORAÉ GALERIE - SOUTH OF FRANCE

535 Route de Collobrières

83310 Cogolin France



# ORAË

EXPÉRIENCE

## RACINES SENSIBLES

La galerie présente **LE DÎNER DES COLLECTIONNEURS**  
pensé par **nysae & ORAË**

MISE EN BOUCHE : VÉGÉTALE...

Févettes du jardin, huile d'olive fumée au bois de chêne

PREMIÈRE ENTRÉE : ÉCLOSION...

Jaune d'Oeuf Confit, betteraves florales, condiment herbacé

DEUXIÈME ENTRÉE : TEXTURE...

Risotto chlorophylle, parmesan affiné, bergamote

BOUILLON : LA TERRE...

Soupe miso, soba, légumes racine, champignons d'Asie

LA MER : RELIEF...

Papillote rouget Grondin, iode, salicorne

DESSERT : VOLUME...

Meringues, fraises de pays, balsamique, menthe

VINS

APÉRITIFS: **Château Saint-Maur Cru Classé, Cuvée L'Excellence Rosé 2024**  
**Domaine des Terres Dorées, Cuvée Charme, Crémant de Bourgogne, 2021**

VIN BLANC: **Domaine des Terres Dorées, Jean-Paul Brun,**  
**Chardonnay Blanc Méthode Bourguignone, 2024**

VIN ROSÉ: **Château Saint-Maur Cru Classé, Cuvée Clos de Capelune Rosé 2024**

VIN ROUGE: **Quinta Do Pessegueiro D.O.C , Grande Reserva Rouge 2019**

DESSERT: **Quinta Do Pessegueiro, Porto Vintage 2018**