OMA KASE

LÉGENDES

GEISHA(S) PANAMA

Finca Elida, Wilford Lamastus

Hacienda La Esmeralda, Rachel Peterson

Finca Deborah, Jamison Savage

Un terroir, des terroirs, une variété !
La province de Chiriqui, au panama, s'est imposée comme le fournisseur des plus grands cafés du monde, de Pékin à Los Angeles et de Tokyo à Paris. Cet Omakazé propose un voyage sensoriel qui se veut le reflet des contrastes et de la beauté de la production de trois producteurs emblématiques du Panama, qui propose chacun trois visions du fleuron de la production mondiale.

Un Omakazé exceptionnel,
5 éditions seulement. 1h30 - 200€

MENU

WELCOME
Avant d'être un fruit, le café est une fleur
Infusion Lechuza Project Geisha Flowers, Salvador.

INTRODUCTION
Panama Geisha, naissance d'un terroir,
par Christophe Servell.

OUVERTURE SENSORIELLE
Fruits et fragrances

DÉGUSTATIONS & DISCUSSIONS
1 _ Contraste
Face à face filtre : Elida Geisha Nature Parque / Esmeralda Geisha Noria

2 _ Ibrik Elida

3 _ Macchiato cryo-concentré Elipse

4 _ Espresso Noria

FERMETURE
Mini Panacotta Cascara*
Cadeaux souvenir

BARISTAS : Jordan Tachnakian, Bruno Damata, en alternance.
*Pâtisseries par Yuki Hayato, Rayonnance.