OMA KASE

LÉGENDES

VOLCAN AZUL ESTATE,
Alejo Castro Kahle, COSTA RICA
Micro-Terroirs - variétés -Process

On ne présente plus Volcan Azul, ferme qui contribue à porter le Costa Rica comme l'un des grands pays du café de spécialité. Ferme fétiche de Terres de café depuis dix ans, nous proposons ici un parcours sensoriel unique pour comprendre et vivre les gouts des cafés d'un artiste de son propre terroir.

Un Omakazé unique,
5 éditions seulement. 1h30 - 170€

MENU

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

INTRODUCTION
Comprendre les goûts du café, par Christophe Servell.
Quelques mots de Alejo Castro Kahle...

OUVERTURE SENSORIELLE
Fruits et fragrances

DÉGUSTATIONS & DISCUSSIONS
1 _ Face à face Process / Parcelles
Filtre SL28 Lavé Cardamomo /
SL28 warm anaérobique nature Almacigal

2 _ Pairing
Ibrik SL 28 lavé Cardamomo /
Chocolat Légende Ouganda

3 _ Face à face Variété / Parcelle
Filtre Geisha Anaérobique nature el manzano /
Geisha Anaérobique nature Galeron

4 _ Pairing
Macchiato cryo-concentré Geisha Anaérobique nature Galeron / pate de fruit Bergamotte*

FERMETURE
Mini Panacotta Cascara*
Cadeaux souvenir

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