

## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 89€**

**Sur mesure 5 plats : 119€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

**Huître pochée spéciale n°3,**  
piperade aux poivrons grillés,  
écume au Martini et à la vodka citronnée

\*\*\*

**Tomate confite croûtée aux olives Taggiasca et parmesan,**  
crème aux herbes, élixir de tomates

\*\*\*

**Foie de canard grillé au feu de bois,**  
radis glaçon, gastrique aux fraises,  
râpée de radis Ostergruss

*ou*

**Rosace de truite de Baigorry mi-cuite,**  
guacamole d'avocat, sauce vierge au sésame grillé

\*\*\*

**Grosse langoustine,**  
quartiers d'artichauts laqués, crème de barigoule au basilic

\*\*\*

### **Impatience**

Cappuccino de homard

\*\*\*

**Poitrine de canard de la ferme Burgaud,**  
étuvée de choux chinois, pickels de fruits rouges,  
vinaigrette tiède au gingembre, citron vert

*ou*

**Dos de maigre sauvage,**  
cannelloni de courgettes au caviar d'aubergine,  
fumet de poisson réduit monté à l'huile d'olive

\*\*\*

### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

#### **Cerise**

crème de réglisse, cerises pochées au Porto, brioche toastée, madeleine vanillée,  
écume aux deux poivres Sichuan et de Tellichery, gel de kalamansi, sorbet cerise

*ou*

#### **Framboise,**

ganache chocolat blanc à la rose, gelée framboises,  
mousse chocolat blanc-amandes,  
sorbet fleur de sureau

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications  
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.