



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Œuf de poule bio,

purée de petits pois, grattons de lard Colonnata, écume de parmesan,
Focaccia aux petits pois-basilic

Foie de canard poêlé de la maison Andignac,

variation autour de la pêche, soupçon de coriandre fraîche, gavottes à la fleur de sel,
jus de canard acidulé

ou

Queue de Homard,

Matignon de chou-rave à l'estragon et son cannelloni
à la réduction de béarnaise

Blanc de turbot sauvage laqué au beurre de coquillages,

sifflets de jeunes poireaux cuits en croûte de sel saveur pot-au-feu,
jus de coquillages

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Agneau de Lozère en deux façons,

gigot d'agneau cuit sept heures aux épices à merguez,
carré toasté au curry, crème de haricots verts montée à l'huile d'amande douce

ou

Dos de bar sauvage,

variation autour du fenouil, fraîcheur de concombre à l'aneth,
sauce à l'estragon

Parenthèse gourmande

Déclinaison autour de la fraise

ou

Chocolat exotique,

moelleux au chocolat, crème brûlée à la fève de tonka, ganache chocolat-passion,
sorbet exotique

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.