



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Délice d'artichauts à la truffe d'été,
crème légère au parmesan, baies de groseille

Foie de canard poêlé de la maison Andignac,
pickles de céleri-branche, fraîcheur de pêche blanche

ou

Queue de Homard bleu,
guacamole d'avocat à la coriandre, citron vert et poivre du Sichuan

Aile de raie rôtie,

beurre aromatisé aux bourgeons de sapin,
étuvée de petits pois, girolles clous, effiloché d'oignons nouveaux,
émulsion beurre noisette

Impatience

Cappuccino de homard

Carré d'agneau croûté aux épices du Maghreb,
confit de légumes, condiment à l'ail noir et olives Taggiasca,
navarin d'agneau aux raisins blonds et menthe fraîche

ou

Tronçon de lotte,

crème de haricots coco, nuage d'ail nouveau,
carpaccio de radis rouge au piment d'Espelette salé-sucré

Parenthèse gourmande

Rhubarbe,

pain perdu, compotée de rhubarbe, gel de yuzu, sorbet rhubarbe

ou

Chocolat,

moelleux au chocolat, ganache guanaja et son crumble,
cerises marinées au Porto,
sorbet fruits exotiques, écume Malibu

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.