



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Homard bleu de nos côtes,

barigoule d'artichauts, sauce aux épices saté, condiment au kumquat

Trilogie de petits gris de la ferme d'Ettendorf,

croques au beurre d'escargot,
quenelle d'hélix, crème au persil plat,
poêlée de petits gris, sabayon à l'estragon

ou

Sériole confite au beurre noisette,

crème de caviar Daurenki, perles de citron, beurre blanc

Nages de coquillages,

(coques, couteaux, palourdes)

émulsion de moules bouchot, pommes Pont-Neuf

Impatience

Cappuccino de homard

Poitrine de canard de la Maison Burgaud,

persil racine grillé au feu de bois, mini-poireaux, purée de soubise,
jus de canard aux algues

ou

Filet de Saint-Pierre,

poêlée de salicorne, dés de butternut à la cannelle,
vinaigrette à l'huile de sapin

Parenthèse gourmande

Pomme,

compotée de pommes, pain de Gênes, ganache montée au chocolat-caramel,
amandes caramélisées, glace vanille Bourbon

ou

Myrtille,

crème pistache, gelée de myrtilles, pistaches caramélisées,
craquelin au gruë de cacao, écume à la fleur de bière, sorbet myrtille

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.