



## 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,**

cerises noires, soupçon de coriandre fraîche, jus d'Amaretto 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 d'Alsace**

*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.