



## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 89€**

**Sur mesure 5 plats : 119€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

#### **Huître pochée spéciale n°3,**

condiment à la pâte de noisettes acidulées, écume au persil plat

\*\*\*

#### **Poireaux vinaigrette,**

jus de légumes au Porto, mousse de foie gras d'oie, dés de lard de Colonnata

\*\*\*

#### **Poêlée d'escargots de la ferme d'Ettendorf,**

tombée d'épinards, œuf fermier en cuisson parfaite,  
jus aux herbes fraîches aromatisé à la Chartreuse Verte

*ou*

#### **Crabe-tourteau au gingembre et à l'estragon,**

quinoa, caviar de truite

\*\*\*

#### **Dos de bar sauvage,**

salicorne à la provençale, algue wakamé,  
vinaigrette tiède au sésame grillé

\*\*\*

#### **Impatience**

Cappuccino de homard

\*\*\*

#### **Aile de raie rôtie au beurre salé,**

purée de chou-fleur au beurre noisette, pickles de chou romanesco,  
bouillon au curry et à la cardamome

*ou*

#### **Gigot d'agneau de lait,**

mousseline de pois chiches, oignons nouveaux, fèves,  
jus d'herbes à l'huile de coriandre

\*\*\*

#### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

#### **Découverte autour du chocolat Grand Cru**

*ou*

#### **Rhubarbe d'Alsace,**

compotée de rhubarbe, cromesquis à la vanille, glace à la brioche,  
riz au lait avec un soupçon de citron vert et de rhubarbe crue

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.