

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 89€

Sur mesure 5 plats : 119€

Petits Savoureux Apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,
piperade aux poivrons grillés,
écume au Martini et à la vodka citronnée

Tomate confite croûtée aux olives Taggiasca et parmesan,
crème aux herbes, élixir de tomates

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

Rosace de truite de Baigorry mi-cuite,
guacamole d'avocat, sauce vierge au sésame grillé

Langoustine,
quartiers d'artichauts laqués, crème de barigoule au basilic

Impatience

Cappuccino de homard

Poitrine de canard de la ferme Burgaud,
étuvée de choux chinois, pickels de fruits rouges,
vinaigrette tiède au gingembre, citron vert

ou

Dos de maigre sauvage,
cannelloni de courgettes au caviar d'aubergine,
fumet de poisson réduit monté à l'huile d'olive

Parenthèse gourmande

Cerise

crème de réglisse, cerises pochées au Porto, brioche toastée, madeleine vanillée,
écume aux deux poivres Sichuan et de Tellichery, gel de kalamansi, sorbet cerise

ou

Framboise,

ganache chocolat blanc à la rose, gelée framboises,
mousse chocolat blanc-amandes,
sorbet fleur de sureau

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.