



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Caviar Petrossian « Daurenki »,

royale d'anguille fumée, émulsion de pommes de terre au beurre noisette

Foie de canard poêlé de la maison Andignac,

purée de butternut, soupçon de cannelle, gavotte à la fleur de sel,
brunoise de butternut à l'orange, écume de noisettes toastées

ou

Queue de Homard,

tomate confite 15 heures, viennoise d'olives noires Taggiasca,
fumet réduit à l'huile d'olive

Dos de Sandre,

betteraves au vinaigre de framboise, chips de lard paysan,
mousse au raifort d'Alsace

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Variation autour du porcelet,

poitrine croustillante laquée au verjus et aux épices à saté,
carré assaisonné au sel d'érable,
millefeuille de légumes cuits au beurre de foin, condiment au coing

ou

Tronçon de barbue de ligne,

barigoule d'artichauts poivrade, mousseline de champignons à la truffe d'automne,
beurre blanc au Noilly Prat

Parenthèse gourmande

Mûre,

éclats de mûres, cheese-cake, guimauve au yuzu,
ganache à la pistache, sorbet bière blanche

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.