



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

Foie de canard grillé au feu de bois,
radis glaçon, gastrique aux fraises,
râpée de radis Ostergruss

ou

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

Grosse 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

Fraise gariguette,
confit de fraises, crème à la vanille de Tahiti,
sablé breton aux senteurs d'agrumes, sorbet citron-basilic

ou

Chocolat,
ganache et chantilly aux chocolats Grand Cru,
meringue iodée au cacao et son feuilletage, crème glacée au grué de cacao

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.