

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Duo de daurade,

carpaccio aux pickles de navets blancs, tartare aux noisettes,
fraîcheur d'orgeat

Foie de canard "Up & Down",

"Up": aumônière de foie de canard et coulis de pomme au gingembre,

"Down": foie de canard aux senteurs d'érable et d'épices, brunoise de pomme verte,
consommé à la feuille de lime et curry vert

ou

Queue de Homard,

salade de salsifis et chou chinois, sauce aux épices à saté

Noix de Saint-Jacques de nos côtes,

morille farcie, duxelles de champignons et céleri-rave, soupçon de grains de café,
sauce au vin doux

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Dos de cerf,

purée de panais, cubes de butternut à l'anis étoilé, lentin de chêne,
jus perlé à l'huile de bourgeons de sapin et aux épices douces

ou

Filet de flétan blanc sauvage,

Matignon de légumes d'hiver, méli-mélo de coquillages, perles de citron-caviar rouge,
sauce douceur marine

Parenthèse gourmande

Fraîcheur exotique

crème passion, mousse à la noix de coco, brunoise de fruits exotiques et son sorbet

ou

Chocolat

cabosse, ganache au caramel, crémeux au chocolat du Belize, biscuit chocolaté et praliné

Une fin de douceurs

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.