

## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 79€**

**Sur mesure 5 plats : 109€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

#### **Prélude**

\*\*\*

#### **Tartare de bar,**

aux saveurs de cannelle et piment d'Espelette, croustillant d'oignons

\*\*\*

#### **Foie de canard poêlé de la maison Andignac,**

sel aux senteurs d'érable et d'épices, déclinaison autour de la poire,  
beurre au paprika doux, condiment kumquat

*ou*

#### **Queue de Homard,**

royale de langoustine, salade de légumes croquants, extrait de homard à la menthe

\*\*\*

#### **Filet de sole "petit bateau" arrosé au beurre noisette citronné,**

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

\*\*\*

#### **Impatience**

Cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

#### **Suprême de volaille d'Alsace,**

poireau cuit en croûte de sel saveur pot-au-feu, purée de pomme de terre fumée,  
sauce Albuféra

*ou*

#### **Canon de lotte en croustillant de vermicelle,**

crème de brocolis fumés, poêlée de pleurotes, amandes grillées,  
écume à la cardamome verte

\*\*\*

#### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

#### **Fraîcheur exotique**

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

*ou*

#### **Châtaigne**

marmelade de cranberries et framboises, marron confit,  
crème de whisky, brioche toastée, glace vanille

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.