



## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 95€**

**Sur mesure 5 plats : 129€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

#### **Huître pochée spéciale n°3,**

Pomme verte vanillée- œufs de truite- Tamarin

\*\*\*

#### **Chou chinois,**

lard di Colonnata, gingembre, vinaigrette senteur grenade et groseilles

\*\*\*

#### **Poêlée d'escargots de la ferme d'Ettendorf,**

tartelette d'oignons confits et de comté, purée de carottes,  
sabayon aux herbes et Chartreuse

*ou*

#### **Rosace de truite mi-cuite,**

nuage de moutarde à l'ancienne, barigoule de fenouil

\*\*\*

#### **Efeuillé de lotte maturée aux épices à tandoori masala,**

consommé à la citronnelle thaï

\*\*\*

#### **Impatience**

Cappuccino de homard

\*\*\*

#### **Dos de flétan,**

écrasé de pommes de terre, émulsion de beurre noisette mousseux,  
câpres à queue à l'huile de noisette

*ou*

#### **Bœuf Jersiais de la ferme des Belles Robes,**

asperges vertes du pays, ail noir, sauce choron

\*\*\*

#### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

#### **Mangue,**

ganache chocolat caramélia,  
nuage de sucre Ylang-Ylang, sorbet exotique

*ou*

#### **Chocolat,**

cigarette à la crème de chocolat-noisette, ganache au chocolat grand cru,  
noisettes caramélisées, glace grué de cacao, chantilly chocolat blanc

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.