

## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 89€**

**Sur mesure 5 plats : 119€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

**Hûtre pochée spéciale n°3,**  
embeurrée de chou chinois, béarnaise

\*\*\*

**Tartare de magret de canard,**  
caviar de hareng fumé,  
crème d'artichaut au vinaigre de Xéres

\*\*\*

**Foie de canard grillé au feu de bois,**  
rosace de navets blancs à la truffe Melanosporum

*ou*

**Carpaccio de Sériole,**  
mousseline de chou-fleur, fraîcheur citron vert-gingembre, céleri vert et yaourt,  
son jus de chou-fleur torréfié

\*\*\*

**Médailon de lotte sauvage,**  
barigoule de fenouil, sabayon à l'estragon

\*\*\*

### **Impatience**

Cappuccino de homard

\*\*\*

**Epaule d'agneau de lait confite,**  
purée de pois chiches aux saveurs du Maghreb, endive rôtie,  
bouillon au curry et à la cardamome

*ou*

**Marbré de skrei poché,**  
poireaux cuits en croûte de sel aux épices de pot-au-feu, jus aux herbes

\*\*\*

### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

**Mandarine,**  
crémeux et sorbet mandarine, crumble cannelle, meringue,  
pain d'épices toasté, gelée au vin chaud

*ou*

**Pomme,**  
petits bouchons de mousse praliné, compotée de pommes,  
glace cannelle