

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Noix de Saint-Jacques en chaud-froid,

salade de quinoa, pickles de mangue, purée de panais

Foie de canard poêlé,

pomme verte acidulée, butternut confit à la cannelle, croustillant aux quatre épices,
jus de volaille réduit à la badiane

ou

Homard bleu,

carpaccio de pied et tête de veau laqués, croustillant d'échalotes, nuage de cumbawa

Blanc de turbot au citron confit et poivre Sichuan,

étuvée de coquillages (coques, couteaux, huitres), mousseline de topinambour,
soupçon d'orange amère, lait de coquillages

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Dos de cerf,

cromesquis de trompettes de la mort, baies et coulis de groseille,
purée de champignons noirs, jus aux épices douces

ou

Dos de bar sauvage cru et cuit,

estouffade de choux pak choï à l'oseille, noix de macadamia torréfiées,
jus aux saveurs de citronnelle et anis vert

Parenthèse gourmande

Myrtille

marmelade de myrtilles, moelleux au chocolat, cheese cake,
ganache chocolat blanc-pistache, sorbet bière blanche

ou

Chocolat/Noisette

Ganache au chocolat guanaja, chantilly choco-noisette,
tuile à la fève de Tonka, noisettes caramélisées,
crème glacée au grué de cacao

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.