

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,
fraicheur d'orgeat

Foie de canard poêlé,

sel au senteurs d'érable et d'épices, confit de pêche à l'estragon,
berlingot au chutney de pêche, jus de canard

ou

Homard bleu,

barigoule de fenouil, glaçon de concombre, moutarde à l'ancienne, jus à l'aneth

Dos de bar sauvage,

ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de girolles et mûres,
jus de crustacés

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Agneau aux senteurs du Maghreb,

croustillant de courgette au curry, caviar d'aubergine, consommé d'agneau infusé aux épices

ou

Canon de lotte en croustillant de vermicelle,

déclinaison autour de la tomate:
carpaccio de tomate verte Zebra au basilic, confit de tomate, jus de volaille réduit

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.