



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Caviar Daurenki,

salade de pomme de terre à l'ancienne, coulis de persil,
haddock fumé, crème de ciboulette à la vodka, croûton au citron

Foie de canard poêlé,

confit de céleri branche, feuille à feuille garni aux trois agrumes,
jus de volaille réduit

ou

Homard bleu,

barigoule de fenouil à l'anis, pickles de radis rouge, glaçon de concombre,
moutarde à l'ancienne, jus à l'aneth

Filet de Saint-Pierre,

étuvée de petit pois et salicorne, dés d'anguille et de lard Colonnata,
pétales d'oignon nouveau au piment d'Espelette, crème de lard

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Paleron de bœuf black Angus,

variation autour de la carotte, décoction à l'estragon, échalotes confites

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

Fraise

Confit de fraises, crème vanille, meringue citronnée,
gelée au pandan, sorbet coco, gel passion

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.