



## Menu "Partition"

**3 plats : 95€**

**5 plats : 135€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

#### **Prélude**

\*\*\*

#### **Asperge verte rôtie**

écume à la fleur de bière- sorbet pamplemousse- crumble au parmesan

\*\*\*

#### **Confit de saumon**

citron confit- jus à l'estragon- poireaux

\*\*\*

#### **Médailon de lotte au vermicelle de kadaïf**

étuvée de petits pois- crémeux à l'ail des ours

\*\*\*

#### **Impatience**

cappuccino de homard

\*\*\*

#### **Carré d'agneau croûte aux épices**

pois chiches- ail noir- jus d'agneau

\*\*\*

#### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

#### **Poire**

crème vanille de Madagascar- brunoise de poire williams

sorbet poire- sirop de persil plat

*ou*

#### **Blanc-manger aux fruits exotiques**

sorbet gingembre

*Origine de nos viandes : France*

*Nos menus vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.*