

## Menu "Partition"

**Sur mesure 3 plats : 89€**

**Sur mesure 5 plats : 119€**

### **Petits Savoureux Apéritifs**

\*\*\*

**Huître 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,**  
radis glaçon confit, gastrique aux fraises,  
râpée de radis Ostergruss

ou

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

\*\*\*

**Dos de bar rôti,**  
pointes d'asperges blanches d'Alsace,  
coulis d'ail des ours et son sabayon

\*\*\*

### **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**

\*\*\*

**Rhubarbe,**  
compotée de rhubarbe, sorbet à l'orange,  
émulsion de brioche toastée, écume à la fleur de bière

ou

**Chocolat,**  
ganache et chantilly aux chocolats Grand Cru,  
meringue iodée au cacao et son feuilletage, crème glacée au gruë de cacao

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.