

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 95€

Sur mesure 5 plats : 135€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

huître pochée spéciale n°3- déclinaison autour du chou- croustillant d'échalotes

Légumes oubliés

Os à moelle

(ris de veau- sot-l'y-laisse -moelle- trompettes de la mort
sabayon aux champignons- huile de sarriette- éclat de sarrasin)

ou

Aile de raie pochée

écrasé de pommes de terre au Melfor - vinaigrette à la grenobloise

Effeillé de bar

brunoise de cèpes- noisettes émincées- beurre blanc

Impatience

cappuccino de homard

Filet de sandre confit

fenouil rôti aux saveurs de cannelle, anis et cardamome
livèche- sauce bordelaise

ou

Dos de cerf

millefeuille de pommes de terre au genièvre- poireaux aux senteurs de pot-au-feu
sauce infusée au poivre Vanuatu

Parenthèse gourmande

Poire

compression de poire- kadaïf au miel- crème de piment d'Espelette
sorbet poire- chocolat Equatoriale

ou

Coing

gâteau au mascarpone- marmelade au coing- spéculoos - gel citron

Origine de nos viandes : France

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.