



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 95€

Sur mesure 5 plats : 135€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

huître pochée spéciale n°3- eau de livèche- courgettes- raifort

Petits pois- fèves- girolles

beurre blanc au caviar de brochet- jus aux herbes fraîches

Foie de canard grillé de la Maison Andignac- voile à la Tanaïse

sabayon aux champignons- quartiers d'artichauts confits

ou

Thon rouge de ligne mi-cuit

caviar d'aubergine- raisins de mer- réduction à la citronnelle et au curry vert

Filet de lisette

crème d'oseille- kiwi- citron vert et cacahuètes

Impatience

Cappuccino de homard

Dos de flétan

écrasé de pommes de terre- émulsion de beurre noisette mousseux

câpres à queue à l'huile de noisette

ou

Canette challandaise du « Père Léon »

déclinaison autour du navet blanc- condiment à l'ail noir

Parenthèse gourmande

Fraises d'Alsace - éclats d'olives noires confites

panna cotta de fromage blanc citronné- meringue- sorbet à la livèche

ou

Chocolat

cigarette à la crème de chocolat-noisette- ganache au chocolat grand cru-

noisettes caramélisées- glace grué de cacao- chantilly chocolat blanc

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.