



## 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 gruë 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.