

(l')**Aparté**

CHF

Langoustine,
concombre wasabi, vinaigre sakura, sorbet estragon 65.-

Couteaux de mer,
asperges blanches fermentées, asperges vertes, huile moutarde japonaise,
émulsion ortie 52.-

Petits pois,
fèves, coques d'Yvon Madec, salicornes, verveine citronnelle 49.-

Saint Pierre,
en aiguillettes frottées au sel marin, asperges,
beurre miso aux œufs de brochet 59.-

Homard bleu,
carottes des sables de Créances, oxalis, tuiles pomme de terre 66.-

Sole,
en filet « Meunière », asperges blanches & vertes, morilles 62.-

Suprême de Volaille « cou nu noir » de Gruyère
artichaut poivrade, morilles, huile de bourgeons de sapin 56.-

Magret d'agneau,
rôti au poivre noir sauvage, asperges vertes, ail des ours 64.-

Pomme de ris de veau,
blettes de couleur, achillée millefeuille, shimeji, jus réduit 52.-

Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand 21.-

Rhubarbe pochée à la cardamome, gel citron, glace yaourt 20.-

Fraise, gelée de fraise, ganache thé blanc et sureau , sorbet Champagne 20.-

Paris-Brest, glace tonka, cabosse Gianduja, émulsion noisette 20.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. dans le cas contraire l'attente sera de 15 minutes.



Laissez votre avis et suivez nous !
#restaurantAparté