

# (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