

(l')**Aparté**

CHF

Gamberro Rosso , crémeux d'oursins aux jaunes d'oeufs, sarrasin torréfié, caviar, shiso purple	56.-
Langoustines en vapeur douce, jus de coquillages au safran de Meinier, cèpes	58.-
Noix de St Jacques de la baie de St Brieuc, voile de radis blanc, chou-fleur, encre de seiche, graine de chia	54.-
Saint Pierre des côtes bretonnes, céleri, pommes de terre, beurre limequat	58.-
Féra du lac Léman , pulpe de potimarron, millefeuille de courge muscade, enoki à cru	49.-
Lotte de Roscoff , oignons blancs, panais, lard sec du Valais	54.-
Carré de chevreuil de chasse Autrichienne, chicon caramélisé, poire chasse, sauce poivrade	64.-
Filet de boeuf premium mûré 6 semaines, oignon sauce, cèpes rôties	60.-
Poitrine de canard Colvert , betteraves chiogga jaune et rose, radis bière grillé	58.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr Bruand	18.-
Biscuit sacher crémeux chocolat et opaline	18.-
Crumble noix , coing, kumquat	18.-
Biscuit cake , gelée, confit de pomme, finger meringue	18.-

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