

# (l') Aparté

CHF

Araignée de mer décortiquée, betteraves, estragon, fromage blanc glacé à l'estragon	62.-
Couteaux de mer, asperges blanches et vertes fermentées, émulsion d'orties, huile de moutarde japonaise	56.-
Langoustine en vapeur douce, liseron d'eau poelé, émulsion curry, consommé de crevettes	64.-
Sole en carré, morilles, petits pois, émulsion sarasin, sudachi, imprimé radis bière	66.-
Saint-Pierre en aiguillette frotté au sel marin, cuit doucement au beurre clarifié, pickels de navets, myosotis, beurre battu oxalys	64.-
Merlan, celtuce cuit dans un bouillon dashi, bourgeons de sapin	42.-
Bœuf Wagyu Kagoshima, carottes de couleurs poêlées au soja, mousseline à l'ail des ours	82.-
Poitrine de pigeon « Sélection Valéry Miéral », petits pois, pistache	64.-
Pommes de ris de veau, asperges vertes de Cavaillon, carottes des sables, jus de veau à la citronnelle	58.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand	21.-
Cabosse chocolat au thé Lapsang Souchong, noisette sablée, glace chocolat	21.-
Rhubarbe pochée au sirop cardamome, fraise osmosée, sorbet rhubarbe	21.-
Parfait glacé café, mousse pécan, noix	21.-

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