

# (l')**Aparté**

CHF

Langoustines en gelée de crustacés, variation de tomate datterino en sucré salé, pomelos, citron non traité	48.-
Maquereau de ligne grillé, servi froid, wakamé, courgettes, tomate verte au poivre sauvage, yuzu	38.-
Émietté de tourteau, betteraves xérès, émulsion cresson, verveine, gel coco	42.-
Turbot des côtes bretonnes, bourgeon de sapin, freekeh, épinards, mousseline brocolis	56.-
Homard bleu, suc vanillé, légumes glacés, tuile Agria	58.-
Rouget Barbet, céleri, émulsion rouille	54.-
Pigeon « sélection Miéral », petits-pois, chanterelles	57.-
Cœur de mignon de veau, navet au miel, pomme de terre Agria confit au beurre clarifié	54.-
Rable de lapin « sélection Miéral », lard sec du Valais, ravioles de légumes	48.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr Bruand	18.-
Tartelette ondulée vanille, fraise	18.-
Biscuit et gelée framboise, croustillant chocolat, sorbet framboise	18.-
Abricots rôtis, amande, finger meringué	18.-

Dans le but d'éviter une trop longue 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