

(l')**Aparté**

CHF

Fera du Lac Léman, gelée d'asperge verte au yuzu mousseline ail de ours, épinards	46.-
L'oignon de Roscoff caramélisé, couteaux, écume saline	39.-
Langoustine en carpaccio, caviar royal Daurenki, émulsion de tête	58.-
St Pierre des côtes Bretonnes, asperges vertes de Pertuis, radis bière, crémeux sarrasin	59.-
Blanc de turbot, petit pois, morilles, cresson de fontaine, verveine	62.-
Cabillaud, asperges blanches fermentées, grillées, dulce	56.-
Poitrine de pigeon « sélection » Valery Miéral, artichauts poivrade, mousseline de camus au basilic	62.-
Magret et ris d'agneau des Adrets, mousseline de carottes de sables de Créances, pâte d'olive noire	63.-
Cœur de mignon de veau, pleurote panicaut, fèves, siphon bleu d'Artois	65.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr Bruand	19.-
Mille-feuille ganache chocolat, sorbet vanille	19.-
Rhubarbe pochée sur sablé, mille-feuille arlette, sorbet rhubarbe	19.-
Poire Conférence au safran de Meinier, spaghetti de poire Rocha	19.-

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.



#restaurantAparté