

# (l') Aparté

CHF

Gambero rosso marinée,  
sucrine brulée marinée orientale, glace cabus, mayonnaise wasabi 62.-

Araignée de mer,  
courgettes vertes/jaunes, eau de tomate aux herbes fraîches, gingembre 59.-

Couteaux de mer au mirin japonais,  
coulis verveine fraîche, pesto de furikake 52.-

Mulet noir laqué ponzu,  
Pousses de moutarde japonaise,  
tartelette petits pois aux graines de moutarde en pickles 54.-

Blanc de turbot,  
en feuille de vigne, jasmin, fleur de courgette, caviar schrencki 69.-

Homard bleu,  
blettes de couleurs, beurre Noilly-Prat, huile d'aneth, fleur de fenouil 66.-

Poitrine de pigeon « Sélection Valery Miéral »  
radis bière fermentés, chanterelles boutons 62.-

La côte dans le carré d'agneau Suisse,  
céleri rave, baies de groseilles 56.-

Cœur de filet de bœuf au poivre noir sauvage,  
pois gourmands, queue de bœuf, baies de myrtilles 59.-

Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand 21.-

Sablé Breton, ganache thé sureau, guimauve framboise, glace Gin 20.-

Chocolat mûre, gelée myrtille, amandes caramélisées, sorbet myrtille 20.-

Biscuit dacquoise pistache, cerise, glace pistache 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