

l'Aparté

Annel Bedouet

CHF

- La langoustine,
petits pois, asperges, consommé de crevettes grises aux bourgeons de sapin
Langoustine, green peas, asparagus, prawn consommé with pine cone buds 65.-
- L'ormeau des côtes Bretonnes,
tartare de carottes gingembre, ail des ours
Abalone from the Brittany coast, carrot tartar with ginger and wild garlic 48.-
- Les gamberro rosso marinées,
salade d'herbes asiatiques, garum de gamberro rosso
Marinated gamberro rosso, asian herb salad, gamberro rosso garum 62.-
- La lotte de Roscoff,
millefeuille de céleri rave en chapelure panko, beurre blanc saké
Roscoff monkfish, celeriac millefeuille in panko breadcrumbs, sake beurre Blanc 58.-
- Le blanc de barbue en pâte de sel,
ciboulette thaï, asperge blanche glacée au miso
White brill in salt dough, thai chives, miso-glazed white asparagus 64.-
- Le Saint Pierre en aiguillette,
asperges blanches fermentées, émulsion cresson, curry vert, radis bière pickles
Tender strip John dory fish, fermented white asparagus, watercress emulsion, green curry, pickled beer radish 64.-
- La poitrine de pigeon « Sélection Valéry Miéral »
consommé infusé au sureau, pannequet de cuisse confite en chicorée amère
Valéry Miéral Selection' pigeon breast consommé infused with elderberry, chicory leaf stuffed with confit leg 69.-
- Le ris d'agneau des adrets,
noisettes poêlées, asperges blanches et vertes, morilles
Lamb sweetbreads from the adrets, pan-fried hazelnuts, white and green asparagus, morels 58.-
- Le cœur de mignon de veau en basse température,
petits pois à la Française
The heart of veal mignon at low temperature, green peas « à la Française » 66.-
- Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand
Selection of 4 cheeses by Mr Bruand 21.-
- La rhubarbe hibiscus, glace fromage blanc, zeste citron, bille hibiscus
Hibiscus rhubarb, yogurt ice cream, lemon zest, hibiscus pearls 20.-
- La fraise cléry, biscuit à l'huile d'olive, ganache sumac, nauge spritz fraise
Cléry strawberry, olive oil biscuit, sumac ganache, strawberry spritz 20.-
- La cabosse chocolat noir 66%, ganache chocolat blanc, chocolat au lait 38%
cocoa pod, 66% dark chocolate, white chocolate ganache, 38% milk chocolate 22.-

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