

l'Aperté

Annel Bedouet

Gambero rosso marinée, asperges blanches des Landes fermentées, émulsion crustacés, morilles en fine farce de gambero rosso <i>Marinated Gambero Rosso, fermented white asparagus from Landes, shellfish emulsion, morels stuffed with a fine Gambero Rosso farce</i>	68.-
Maquereau de ligne brûlé au chalumeau, concombre osmosé au vinaigre de riz, pointes vertes de Cavaillon, fèves, oxalis <i>Line-caught mackerel, lightly torched, cucumber osmosed in rice vinegar, green tips of Cavaillon, broad beans, oxalis</i>	56.-
Végétal printanier, consommé de céleri rave rôti comme un jus à la citronnelle, tartelette de légumes printaniers <i>Spring vegetable composition, roasted celeriac consommé with lemongrass, spring vegetable tartlet</i>	54.-
Brochet cuit à 54°C, petits pois, morilles, coulis verveine citronnée <i>Pike cooked at 54°C, green peas, morels, lemon verbena coulis</i>	62.-
St Pierre des côtes Bretonnes, coques, praires, beurre limequat, émulsion coquillages <i>John Dory from the Breton coast, cockles and clams, limequat butter, shellfish emulsion</i>	68.-
Blanc de barbu, caviar Persicus, hollandaise au miso, asperges vertes de Cavaillon, mousseline de zeste de citron <i>Brill fillet, Persicus caviar, miso hollandaise, green asparagus from Cavaillon, lemon zest mousseline</i>	70.-
Magret d'agneau, artichauts poivrade, mousseline de carottes des sables de Créances, pickles de graines de moutarde <i>Lamb breast, baby artichokes, Créances sand carrot mousseline, pickled mustard seeds</i>	68.-
Carré de porc de Jussy en tranche épaisse, beignets maïs, mousseline de morilles, jus de carotte réduit au cumin des prés <i>Thick-cut pork rack from Jussy, corn fritters, morel mousseline, reduced carrot jus with wild cumin</i>	64.-
Suprême de volaille G.R.T.A., truffe printanière borchii, mousseline de pomme de terre à l'huile de Grossane <i>G.R.T.A. chicken supreme, spring borchii truffle, potato mousseline with Grossane olive</i>	72.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand <i>Selection of 4 cheeses by Mr Bruand</i>	21.-
Rhubarbe confite infusée au genièvre servie en raviole, eau amaretto, gavotte hibiscus <i>Juniper-infused confit rhubarb ravioli, amaretto syrup, hibiscus gavotte</i>	22.-
Croustillant chocolat coulant à l'impératoire, fraises ciflorette au vin épicé, sorbet jeunes poireaux au piment oiseau <i>Molten chocolate croustillant with masterwort, Ciflorette strawberries in spiced wine, young leek and bird's eye chili sorbet</i>	22.-
Coque meringuée au citron yuzu, eau de citron noir, fraîcheur à la marjolaine <i>Yuzu lemon meringue shell, black lemon water, marjoram freshness</i>	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.