

# RESTAURANT L'aparté

*Toute l'équipe de L'Aparté est ravie de vous accueillir dans son établissement.*

*Pour que l'attente de vous retrouver ne soit pas trop longue, nous avons profité pour embellir la salle et améliorer la cuisine entre autres.*

*Malgré cette situation qui a beaucoup touché tous les secteurs qui font partie de l'économie de notre pays, un nouveau projet est né !*

*Le restaurant aura sa boutique de vente « à emporter » qui verra le jour très rapidement.*

*Nous ne manquerons pas de vous tenir informés.*

*Sachez que nous mettons tout en œuvre pour que votre passage au restaurant reste un beau moment de partage et de convivialité.*

*Nous vous remercions de votre fidélité et votre soutien.*

*Amicalement  
L'équipe de L'Aparté*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

---

À la carte  
**LES ENTREES**



- LA TOMATE ET LA LANGOUSTINE 28€  
*Texture de tomates et queues de langoustines rôties*  
*Copeaux de fenouil et sauce choron en espuma*
- LA SARDINE 25€  
*Sardine fumée, carpaccio et pulpe de courgettes*  
*Glace au chèvre frais et vinaigrette « curry/ail noir »*
- LE FOIE GRAS/GAMBAS 29€  
*Maki de foie gras et gambas en gelée aigre douce*  
*Agrumes et crème yuzu*

---

À la carte  
**LES PLATS**



- LE BŒUF 42€  
*Faux filet de l'Aubrac rôti, aubergine confite à la cardamome noire*  
*Pâte mizo, anchoïade et olives Taggiasche*
- LE RIS DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE 42€  
*Ris de veau poêlé et anguille fumée laquée*  
*Cèleri, citron confit et espuma « pomme/cerfeuil »*
- LE MERLU 45€  
*Filet de merlu snacké, artichaut poivrade en beignet*  
*Condiments « citron/piquillos/basilic » sauce barigoule*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**



LA POMME ET LA FIGUE	<b>14€</b>
<i>Pomme confite vanillée, figue fraîche et arlette aux épices Sorbet au vin rouge, yaourt à la Grecque</i>	
LE CHOCOLAT	<b>16€</b>
<i>Texture de chocolat « Abinao » et sablé cacao fleur de sel Crème glacée et croustillant au praliné noisette</i>	
LA FRAISE	<b>14€</b>
<i>Bavarois de fraise confite, croustillant amande Marmelade et sorbet rhubarbe, sirop au poivre long</i>	
LE GORGONZOLA	<b>14€</b>
<i>Crèmeux de gorgonzola, focaccia au thym Raisins en pickles et copeaux de radis</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

*Les*  
**MENUS**

**MENU APART**

**50€**

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR)

*Un menu en mouvement selon les saisons et l'inspiration du  
Chef !*

CE MENU SE COMPOSE DE :

*Un amuse-bouche*

*Une entrée*

*Un plat*

*Un prédessert*

*Un dessert*



**ACCORD MENU APART**

**28€**

*2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les  
**MENUS**

MENU HARMONIE

**70€**

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS/GAMBAS

*Maki de foie gras et gambas en gelée aigre douce  
Agrumes et crème yuzu*

LE MERLU

*Filet de merlu snacké, artichaut poivrade en beignet  
Condiments « citron confit/piquillos/basilic » sauce barigoule*

LE BOEUF

*Faux filet de l'Aubrac rôti, aubergine confite à la cardamome noire  
Pâte mizo, anchoïade et olives Taggiasche*

LE GORGONZOLA (supplément 7€)

*Crèmeux de gorgonzola, focaccia au thym  
Raisins en pickles et copeaux de radis*

PRE DESSERT

LA POMME ET LA FIGUE

*Pomme confite vanillée, figue fraîche et arlette aux épices  
Sorbet au vin rouge, yaourt à la Grecque*



ACCORD MENU HARMONIE

*3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**35€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

---

Les  
**MENUS**

---

**MENU DE GUSTATION**

**95€**

LA SARDINE

*Sardine fumée, carpaccio et pulpe de courgettes  
Glace au chèvre frais et vinaigrette « curry/ail noir »*

LE FOIE GRAS/GAMBAS

*Maki de foie gras et gambas en gelée aigre douce  
Agrumes et crème yuzu*

LA TOMATE ET LA LANGOUSTINE

*Texture de tomates et queues de langoustines rôties  
Copeaux de fenouil et sauce choron en espuma*

LE MERLU

*Filet de merlu snacké, artichaut poivrade en beignet  
Condiments « citron confit/piquillos/basilic » sauce barigoule*

LE RIS DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE

*Ris de veau poêlé et anguille fumée laquée  
Cèleri, citron confit et espuma « pomme/cerfeuil »*

LE GORGONZOLA

*Crèmeux de gorgonzola, focaccia au thym  
Raisins en pickles et copeaux de radis*

LA FRAISE

*Bavarois de fraise confite, croustillant amande  
Marmelade et sorbet rhubarbe, sirop au poivre long*



**ACCORD MENU DE GUSTATION**

*4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin*

**45€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément