

*À la carte*  
**LES ENTREES**

LE FOIE GRAS 34€  
Pressé de foie gras et céleri fumé en gelée de cacao  
Chutney de « mangue/potimarron », crème de châtaignes grillées

LA SAINT-JACQUES 34€  
Saint-Jacques de Normandie croustillantes, sabayon « kombou/kéfir »  
Poireaux et pommes de terre, coulis cresson

L' HUÎTRE « SORLUT » 38€  
Huîtres de Marennes, caviar osciètre de chez Kaviari et yaourt acidulé  
Perles du Japon au jus de pomme, celtuce rôtie et tuile de boudin noir



*À la carte*  
**LES PLATS**

LA LOTTE 48€  
Lotte rôtie « agrumes/menthe », mousseline de panais à la citronnelle  
Moule gratinée, émulsion au curry vert et galanga

LA CANE « KRIAXERA » 45€  
Filet rôti aux épices, cuisse farcie aux abats, salsifis rôtis  
Clémentine en condiment et trompette de la mort

LE BŒUF 52€  
Faux filet et paleron braisé, pressé de navet long « cécina/coing »  
Cromesquis de coing confit, condiment « cassis/moutarde »

LE LIÈVRE À LA ROYALE 56€  
Lièvre à la Royale et son escalope de foie gras poêlé  
Linguine à la crème de citron confit et cardamome



*À la carte*  
**LES DESSERTS**

LE FROMAGE 16€  
Brillat-Savarin en siphon, châtaigne et huile de truffe  
Confit de mandarine, pain brioché aillé aux épices

LE KUMQUAT 17€  
Tartelette amande, kumquat confit et crème légère au Timut  
Marmelade et granité verveine, poudre d' huile d' amandon

LE CHOCOLAT 19€  
Ganache chocolat au poivre frais et gavotte au vinaigre balsamique  
Lait de poule au thym, gel citron noir et crumble cacao

LA POMME 17€  
Croustade de pomme confite et violette façon Tatin  
Crème fraîche en quenelle glacée, sirop gin à la violette



*Les*  
**MENUS**

**MENU APAR**

58€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)

AMUSE-BOUCHE

LE CÉLERI

Rémoulade de céleri rave et branche, émulsion oxalis verte  
Tartare de dorade et quinoa soufflé

LE PORC

Filet de mignon de porc rôti, condiment datte et ail noir  
Fenouil confit et croquant, risotto au raifort

PRE-DESSERT

LE BUTTERNUT

Butternut poché à l'huile d'olive vanillée, crémeux pollen  
Craquant aux épices douces et au miel

Accord Mets et Vins

32€

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



*Les*  
**MENUS**

**MENU HARMONIE**

78€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

Pressé de foie gras et céleri fumé en gelée de cacao  
Chutney de « mangue/potimarron », crème de châtaignes grillées

LA LOTTE

Lotte rôtie « agrumes/menthe », mousseline de panais à la citronnelle  
Moule gratinée, émulsion au curry vert et galanga

LA CANE « KRIAXERA »

Filet rôti aux épices et cuisse farcie aux abats, salsifis rôtis  
Clémentine en condiment et trompette de la mort

LE FROMAGE (supplément 9€ )

Brillat-Savarin en siphon, châtaigne et huile de truffe  
Confit de mandarine, pain brioché aillé aux épices

PRE DESSERT

LE KUMQUAT

Tartelette amande, kumquat confit et crème légère au Timut  
Marmelade et granité verveine, poudre d' huile d' amandon

Accord **M**ets et **V**ins

39€

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



*Les*  
**MENUS**

**MENU DEGUSTATION**

105€

L' HUÎTRE « SORLUT »

Huîtres de Marennes, caviar osciètre de chez Kaviari et yaourt acidulé  
Perles de Japon au jus de pomme, celtuce rôtie et tuile de boudin noir

LE FOIE GRAS

Pressé de foie gras et céleri fumé en gelée de cacao  
Chutney de « mangue/potimarron », crème de châtaignes grillées

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques de Normandie croustillantes, sabayon « koumbou/képhir »  
Poireaux et pommes de terre, coulis de cresson

LA LOTTE

Lotte rôtie « agrumes/menthe », mousseline de panais à la citronnelle  
Moule gratinée, émulsion au curry vert et galanga

LE BOEUF

Faux filet et paleron braisé, pressé de navet long « cécina/coing »  
Cromesquis au coing confit, condiment « cassis/moutarde »

LE FROMAGE

Brillat-Savarin en siphon, châtaigne et huile de truffe  
Confit de mandarine, pain brioché aillé aux épices

LE CHOCOLAT

Ganache chocolat au poivre frais et gavotte au vinaigre balsamique  
Lait de poule au thym, gel au citron noir et crumble cacao

Accord **M**ets et **V**ins

51€

4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl



# L'aparté

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

Pour les grands gourmands et fins gourmets le Chef Jérémy Morin vous propose une carte raffinée et généreuse qui évolue au fil des saisons.

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

Soyez le bienvenu !  
Amicalement

L' équipe de L' Aparté

