

RESTAURANT  
L'aparté

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

*Cela fait déjà 5 ans que nous avons ouvert les portes de L'Aparté avec l'envie de vous faire découvrir notre cuisine, de vous faire plaisir et partager, tout simplement, des moments de convivialité.*

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

*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**



**L'ŒUF ET LE CAVIAR** 30€

*Faune d'œuf confit, crémeux de chou-fleur, câpres  
Mimosa d'œuf, espuma de volaille et tartine de caviar*

**LE PIED DE COCHON ET LES CÈPES** 29€

*Pied de cochon et seiche en maki, jus tranché  
Marmelade et velouté de cèpes*

**LA LANGOUSTINE** 34€

*Tartare de langoustine, bavarois de carotte au sésame noir  
Espuma Campari et langoustine en croûte Mijenco*

---

À la carte  
**LES PLATS**



**LA PINTADE** 44€

*Suprême rôti, cuisse confite au romarin, jus au pommeau  
Betterave, pomme et gingembre*

**LE COCHON** 42€

*Carré de cochon infusé au képhir puis rôti, jus façon diable  
Pressé de pommes de terre et Butternut au safran*

**LA SAINT JACQUES** 45€

*Saint Jacques et foie gras à la plancha, bouillon de crustacés  
Fricassée de chou pak-choï, shitaké et coriandre fraîche*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**  


LA POIRE **14€**  
*Tartelette de poire confite au caramel et fève tonka*  
*Crème glacée au poivre de Sichuan*

LE CHOCOLAT/CASSIS **16€**  
*Tuile au grué de cacao et biscuit chocolat Guanaja*  
*Crèmeux cassis et sorbet « tonic/baie de genièvre »*

LES AGRUMES **14€**  
*Biscuit moelleux imbibé au Limoncello, crèmeux yuzu*  
*Meringue croustillant, sorbet au thé matcha*

LA MIMOLETTE **14€**  
*Variation de texture de mimolette, piment d'Espelette*  
*Confit de coing et crumble*

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

LA LANGOUSTINE

*Tartare de langoustine, bavarois de carotte au sésame noir  
Espuma Campari et langoustine en croûte Mijenco*

LA SAINT JACQUES

*Saint Jacques et foie gras à la plancha, bouillon de crustacés  
Fricassée de chou pak-choi, shitaké et coriandre fraîche*

LE COCHON

*Carré de ochon infusé au képhir puis rôti, jus façon diable  
Pressé de pommes de terre et Butternut au safran*

LA MIMOLETTE (supplément 7€)

*Variation de texture de mimolette, piment d'Espelette  
Confit de coing et crumble*

PRE DESSERT

LES AGRUMES

*Biscuit moelleux imbibé au Limoncello, crémeux yuzu  
Meringue croustillant, sorbet au thé matcha*



ACCORD MENU HARMONIE

35€

*3 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 DE GUSTATION**

**95€**

**L'ŒUF ET LE CAVIAR**

*Faune d'œuf confit, crémeux de chou-fleur, câpres  
Mimosa d'œuf, espuma de volaille et tartine de caviar*

**LA LANGOUSTINE**

*Tartare de langoustine, bavarois de carotte au sésame noir  
Espuma Campari et langoustine en croûte Mijenco*

**LE PIED DE COCHON ET LES CÈPES**

*Pied de cochon et seiche en maki, jus tranché  
Marmelade et velouté de cèpes*

**LA SAINT JACQUES**

*Saint Jacques et foie gras à la plancha, bouillon de crustacés  
Fricassée de chou pak-choï, shitaké et coriandre fraîche*

**LA PINTADE**

*Suprême rôti, cuisse confite au romarin, jus au pomeau  
Betterave, pomme et gingembre*

**LA MIMOLETTE**

*Variation de texture de mimolette, piment d'Espelette  
Confit de coing et crumble*

**LE CHOCOLAT/CASSIS**

*Tuile au gruë de cacao et biscuit chocolat Guanaja  
Crémeux cassis et sorbet « tonic/baie de genièvre »*



**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