

# RESTAURANT L'aparté

*Toute l'équipe de L'Aparté est ravie de vous accueillir à nouveau 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 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	25€
<i>Bavarois de tomate et pesto basilic, mousse scarmoza Focaccia à l'origan et copeaux de Jabugo</i>	
LA SARDINE	28€
<i>Tartelette de sardine fumée et chèvre frais de chez « Xavier » Cerises, oignons rouges et shimeji en pickles</i>	
LE FOIE GRAS/GAMBAS	29€
<i>Maki de foie gras et gambas en gelée aigre douce Agrumes et crème yuzu</i>	

---

À la carte  
**LES PLATS**



LE PIGEON	40€
<i>Suprême de pigeon rôti, datte et éclats de pistache Navets marinés « safran/cardamome », polenta crémeuse</i>	
LE RIS DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE	42€
<i>Ris de veau poêlé et anguille fumée laquée Cèleri, citron confit et espuma « pomme/cerfeuil »</i>	
LA LOTTE	45€
<i>Lotte rôtie, raviole d'herbes fraîches et confit de tomates Nage « gingembre/cardamome » légèrement crémée</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**  


LA PÊCHE 14€  
*Pêche pochée, fleurs d'hibiscus confites  
Financier et crémeux pistache*

LE CHOCOLAT 16€  
*Texture de chocolat « Abinao » et sablé cacao fleur de sel  
Crème glacée et croustillant au praliné*

LA FRAMBOISE 14€  
*Mousse de crème brûlée et framboises fraîches  
Feuillantine et sorbet basilic*

LE FROMAGE 14€  
*Crémeux de parmesan en fine tartelette, gel de roquette  
Pignons, olives noires et balsamique*

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 **H**ARMONIE

**70€**

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

*Bavarois de tomate et pesto basilic, mousse scarmoza  
Focaccia à l'origan et copeaux de Jabugo*

LA LOTTE

*Lotte rôtie, raviole d'herbes fraîches et confit de tomates  
Nage « gingembre/cardamome » légèrement crémée*

LE PIGEON

*Suprême de pigeon rôti, datte et éclats de pistache  
Navets marinés « safran/cardamome », polenta crémeuse*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Crèmeux de parmesan en fine tartelette, gel de roquette  
Pignons, olives noires et balsamique*

PRE DESSERT

LA FRAMBOISE

*Mousse de crème brûlée et framboises fraîches  
Feuillantine et sorbet basilic*



ACCORD MENU **H**ARMONIE

*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 TOMATE

*Bavarois de tomate et pesto basilic, mousse scarmoza  
Focaccia à l'origan et copeaux de jabugo*

LA SARDINE

*Tartelette de sardine fumée et chèvre frais de chez « Xavier »  
Cerises, oignons rouges et shimeji en pickles*

LE FOIE GRAS/GAMBAS

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

LA LOTTE

*Lotte rôtie, raviole d'herbes fraîches et confit de tomates  
Nage « gingembre/cardamome » légèrement crémée*

LE RIS DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE

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

LE FROMAGE

*Crèmeux de parmesan en fine tartelette, gel de roquette  
Pignons, olives noires et balsamique*

LA PÊCHE

*Pêche pochée, fleurs d'hibiscus confites  
Financier et crèmeux pistache*



**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