



« Risotto » de soja aux huîtres / Truffe noire ● **T**

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil **T**  
(ou) Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar  
(ou) Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »

Maquereau en camouflage  
(ou) Saint-Jacques / Pistaches & Citron confit  
(ou) Homard / Déclinaison d'artichaut & Barigoule (Supplément 30€)

Pigeon Pommes soufflées & Céleri / Lie de vin **T**  
(ou) Spaghetti de ris de veau **T**  
(ou) Bœuf « Wasabi » de Miyazaki (Supplément 30€)

Sweet Bento ●

Tout citron & Yaourt grec givré  
(ou) Cacao 70%  
(ou) Pommes caramélisées aux châtaignes & Marron glacé

Composez votre menu « Sur Mesure » de 6 à 8 plats  
6 plats: 190€ / 7 plats: 230€ / 8 plats: 250€

● Plats fixes

Fromage sélectionné ou crème d'Ange 15 € - Provenance des viandes : Union Européenne & Japon

**T** Option truffe Noire : Supplément 25€

Prix nets et service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés

🏠 Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats  
#SurMesureparThierryMarx