



« Risotto » de soja aux huîtres / Truffe noire ●

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil  
(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 (Pigeon entier pour 2 personnes)  
(ou) Veau en «3 façons» / Carotte & Figue / Poudre de vinaigre  
(ou) Bœuf « Wasabi » de Miyazaki (Supplément 30€)

Sweet Bento ●

Conférence autour d'un verre de Vin  
(ou) Cacao 70%  
(ou) Croisement de rue Saint Honoré

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*

*Truffe blanche : Supplément 20€*

*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