



« Risotto » de soja aux huîtres / Girolles ●

Sphère végétale à la citronnelle
(ou) Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar
(ou) Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »

Maquereau en camouflage
(ou) Saint-Pierre / Pistaches & Citron confit
(ou) Homard miso (*Supplément 30€*)

Aigre doux de Cannette de Challans / Hibiscus
« Hommage à Claude Deligne »
(ou) Agneau du Quercy / Fèves et menthe glaciale
(ou) Bœuf « Wasabi » de Miyazaki (*Supplément 30€*)

Sweet Bento ●


Kumo
(ou) « Natural »
(ou) Rose pastel

Composez votre menu « Sur Mesure » 6 plats : 190€

● Plats fixes

Fromage sélectionné ou crème d'Ange 18 € - Provenance des viandes : Union Européenne & Japon

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