



« 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 miso (*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