



« 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) Turbot / Asperge & Livèche  
(ou) Homard / Déclinaison d'artichaut & Wagyu / Vinaigre (*Supplément 30€*)

Agneau en «3 façons» / Carotte & Rhubarbe / Poudre de vinaigre  
(ou) Canette de Challans / Cerises & Estragon  
(ou) Bœuf Charbon / Asperges / Passion (*Supplément 30€*)

Sweet Bento ●


Poudre de sorbet cassis / Kurogoma  
(ou) Betterave en douceur  
(ou) Chocolat Karité  
(ou) « Fraicheur » de Fraises / Sorbet Tétragone & Aneth

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*

*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*