



« Œuf mimosa » ●

Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »

Homard rouge / Jus à paëlla à quintessence *(Supplément 15€)*

Sphère végétale à la citronnelle

«Risotto» de soja aux huîtres / Girolles

Maquereau en camouflage

Saint-Pierre / Pistaches & Citron confit

Aigre doux de Cannelle de Challans / Hibiscus
« Hommage à Claude Deligne »

Bœuf « Wasabi » de Miyazaki *(Supplément 30€)*

Sweet Bento ●

Composez votre menu « Sur Mesure » de 4 à 6 plats


4 plats: 85€ / 5 plats: 100€ / 6 plats: 120€

● Plats fixes

Le menu « déjeuner » est servi du mardi au vendredi uniquement, hors jours fériés

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


Composez votre menu « Sur Mesure » de 4 à 6 plats
4 plats: 85€ / 5 plats: 100€ / 6 plats: 120€

● Plats fixes

Le menu « déjeuner » est servi du mardi au vendredi uniquement, hors jours fériés

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