



Langoustine en tartare / Passion & Grenade ●

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

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

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil

«Risotto» de soja aux huîtres / Truffe noire

Maquereau en camouflage

Saint-Jacques / Pistaches & Citron confit

Veau en « 3 façons » / Carotte & Figue / Poudre de vinaigre

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

Sweet Bento ●


Composez votre menu « Sur Measure » de 4 à 7 plats
4 plats: 85€ / 5 plats: 100€ / 6 plats: 120€ / 7 plats: 150€

● Plats fixes

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