



Langoustine tartare / Passion grenade & Bouillon à la citronnelle ●

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 / Cèpes

Maquereau en camouflage

Saint-Pierre laqué / Pomme de terre de Noirmoutier & Olives Kalamata

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

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

Sweet Bento ●

Composez votre menu « Sur Mesure » 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*

*#SurMesureparThierryMarx*