



« Risotto » de soja aux huîtres / Girolles ●
Soy & Oysters "risotto" / Chanterelle mushrooms

« L'oeuf ou la poule »
« The chicken or the egg »
(ou / or) Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar
Shellfish mousse / Caviar longuet
(ou / or) Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »
« Earth & Sea » Foie gras / Smoked eel

Octopus multicolore / Capsule végétale de poivrons doux grillés
Multicolored Octopus / vegetable capsule of roasted sweet peppers
(ou / or) Saint-Pierre Green Label
John Dory Green Label
(ou / or) Homard miso (Supplément 30€)
Miso Lobster (Optional 30€)

Agneau de 3 façons / Asperges & Morilles de la tête aux pieds / Café torréfié
Lamb in 3 ways / Asparagus & Morels / Roasted Coffee
(ou / or) La caille conique façon Tajine
Conical quail Tagine fragrance
(ou / or) Bœuf de Miyazaki, MEIJI – 1868 (Supplément 30€)
Miyazaki beef, MEIJI – 1868 (Optional 30€)

Sweet Bento ●

« Pomme Granny Smith soufflée & Cerfeuil »
« Granny Smith apple soufflé & Chervil »
(ou / or) Élégance chocolatée & Noix de coco
Chocolate & Coconut Elegance
(ou / or) Douceur de Céleri, Caramel & Cacahuète
« Sweet Celery, Caramel & Peanut »

Composez votre menu « Sur Mesure » en 6 plats (195€) :
Compose your menu « Sur Mesure » in 6 courses (195€)

● Plats fixes (Fix courses)

Fromage sélectionné ou crème d'Ange 18 €
Cheese or Angel cream 18€

Prix nets et service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés
Net price, service included – Cheques are not accepted

**Les plats du menu sont énoncés à titre indicatif, et susceptibles d'être modifiés.
The dishes from the menu are indicative and subject to change**