



« Risotto » de soja aux huitres / Cèpes • T

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil
(ou) Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar
(ou) Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »

Maquereau en camouflage
(ou) Saint-Pierre Green Label
(ou) Homard miso (Supplément 30€)

Aigre doux de Cannette de Challans / Hibiscus « Hommage à Claude Deligne »
(ou) « Veau du Limousin en deux cuissons / Fraîcheur carotte – Gingembre » T
(ou) Concassé de bœuf cru Wagyu / Pickles & Câpres à queues / Bouillon instantané (Supplément 30€)

Sweet Bento •

« Poire soufflée / Crème glacée au nougat »
(ou) « Natural »
(ou) « Fromage frais / Coco & Ananas »


Composez votre menu « Sur Mesure » 6 plats : 190€

• Plats fixes

Fromage sélectionné ou crème d'Ange 18€ - Provenances des viandes : France & Japon

T *Truffe blanche : Supplément 30€*

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