



« Risotto » de soja aux huitres / Truffe noire • T
Soy & Oysters "risotto" / Black truffle

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil
Onion soup "in trompe-l'œil style"
(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

Maquereau en camouflage
Green mackerel
(ou / or) Saint-Pierre Green Label
John Dory Green Label
(ou / or) Noix de Saint-Jacques / Poire conférence / Cornue noire
Scallop / Conference pear / Black chanterelle

Aigre doux de Cannelle de Challans / Hibiscus « Hommage à Claude Deligne »
Sweet and sour Challans duckling / Hibiscus « Homage to Claude Deligne »
(ou / or) « Veau du Limousin en deux cuissons / Fraîcheur carotte – Gingembre » T
« Limousin veal twice-cooked / Fresh carrot – Ginger »
(ou / or) Bœuf charbon de Miyazaki / Céleri & Truffe noire (Supplément 30€)
Miyazaki soft Charred beef / Celery & Black Truffle (Optional 30€)

Sweet Bento •

« Poire soufflée / Crème glacée au nougat »
Crystallized sugar pear & Nougat Ice cream
(ou / or) « Natural »
(ou / or) « Fromage frais / Coco & Ananas »
« Cream cheese / Coconut & Pineapple »

Composez votre menu « Sur Mesure » en 6 plats (190€) :
Compose your menu « Sur Mesure » in 6 courses (190€)

• Plats fixes (Fix courses)

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

T Truffe noire : Supplément 30€
Black truffle : Optional 30€

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

#SurMesureParThierryMarx