



Artichaut poivrade / Tendre & Croustillant ●
« *Poivrade Artichoke* » / *Soft & Crispy* ●

Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »
« *Earth & Sea* » *Foie gras / Smoked eel*

Homard rouge / Jus à paëlla à quintessence (*Supplément 15€*)
Red lobster / Paella Jus (Optional 15€)

« L'œuf ou la poule »
« *The chicken or the egg* »

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

Octopus multicolore / Capsule végétale de poivrons doux grillés
Multicolored Octopus / vegetable capsule of roasted sweet peppers

Saint-Pierre Green Label
John Dory Green Label

Agneau de 3 façons / Asperges & Morilles de la tête aux pieds / Café torréfié
Lamb in 3 ways / Asparagus & Morels / Roasted Coffee

Bœuf de Miyazaki, MEIJI – 1868 (*Supplément 30€*)
Miyazaki beef, MEIJI – 1868 (Optional 30€)

Sweet Bento ●

Composez votre menu « Sur Mesure »

Compose your menu « Sur Mesure » :

4 plats (*courses*) : 85€ / 5 plats (*courses*) : 100€ / 6 plats (*courses*) : 120€

- 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

Le menu « déjeuner » est servi du mardi au vendredi uniquement, hors jours fériés
"Lunch" menu is served from Tuesday to Friday only, except for bank holidays