



« Tomate et Mozzarella » structure & déstructure ●

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 huitres / Cèpes T

Maquereau en camouflage

Saint-Pierre Green Label

Aigre doux de Cannelle de Challans / Hibiscus  
« Hommage à Claude Deligne »

Concassé de bœuf cru Wagyu / Pickles & Câpres à queues / Bouillon instantané (*Supplément 30€*)

Sweet Bento ●

Composez votre menu « Sur Mesure » de 4 à 6 plats

4 plats: 85€ / 5 plats: 100€ / 6 plats: 120€


● Plats fixes

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

**T** *Truffe blanche : Supplément 30€*

**Le menu « déjeuner » est servi du mardi au vendredi uniquement, hors jours fériés**

*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**