



« Saint jacques rôtie & vermicelle de cèleri / Bergamote » ●  
*Roasted scallop & Celeriac noodles / Bergamote* ●

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€)*

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

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

Maquereau en camouflage  
*Green mackerel*

Saint-Pierre Green Label  
*John Dory Green Label*

Aigre doux de Cannelle de Challans / Hibiscus « Hommage à Claude Deligne »  
*Sweet and sour Challans duckling / Hibiscus « Homage to Claude Deligne »*

Bœuf charbon de Miyazaki / Céleri & Truffe noire (*Supplément 30€*)  
*Miyazaki soft Charred beef / Celery & Black Truffle (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*)

**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***

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***