



Fraîcheur géranium •
Refreshing geranium

« Risotto » de soja aux huîtres / Champignons de saison
Soy & Oysters "risotto" / Seasonal mushrooms

(Ou / Or)

Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar
Shellfish mousse / Caviar longuet

Lieu de ligne / Coquille d'huitre végétale / Pesto salicorne
Line-caught yellow pollock / Vegetal oyster shell / Sapphire pesto

(Ou / Or)

Homard miso & Black tempura (Supplément 30€)
Lobster miso & Black tempura (Supplement 30€)

La Caille conique façon Tajine
Conical quail Tagine fragrance

(Ou / Or)

Bœuf de Miyazaki / Livèche & Shiso (Supplément 30€)
Miyazaki Beef / Lovage & Shiso (Supplement 30€)

Sweet Bento •

Myrtille & Jasmin
Blueberry & Jasmine

(Ou / Or)

Chocolat Origami Estragon
Origami Tarragon Chocolate

Composez votre menu « Sur Mesure » en 6 plats (255€) :

Compose your menu « Sur Mesure » in 6 courses (255€)

• Plats fixes (*Fix courses*)

Fromage sélectionné 24 € ou crème d'Ange 18 €

Cheese 24 € or Angel cream 18 €

Provenance des viandes : France & Japon

Origins of the meats : France & Japan

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