



« *Risotto* » de soja aux huîtres / Champignons de saison ●
Soy & Oysters “risotto” / Seasonal mushrooms

Le Radis / Textures & Saveurs

Radish / Textures & Flavours

(Ou / Or)

« *Œuf mimosa* »

« Mimosa style egg »

Lieu de ligne / Coquille d’huître végétale / Pesto salicorne

Line-caught yellow pollock / Vegetal oyster shell / Samphire pesto

(Ou / Or)

Homard miso & Black tempura (Supplément 30€)

Lobster miso & Black tempura (Supplement 30€)

(Ou / Or)

Échine Noir de Bigorre laquée / Petits pois & oseille tonique

Loin of pork « Noir de Bigorre » / Green peas and sorrel

(Ou / Or)

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

Miyazaki Beef / Lovage & Shiso (Supplement 30€)

Sweet Bento ●

&

« *Compression banane-cacahuète et rhum givré* »

« Banana-peanut and frozen rum »

Composez votre menu « Sur Mesure » en 4 plats : 95 €

Compose your menu « Sur Mesure » in 4 courses : 95 €

● 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

Provenance des viandes : France & Japon / *Origins of the meats : France & Japan*