



- « Œuf mimosa » ●
- “Mimosa style egg” ●

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 huîtres / Morilles
Soy & Oysters “risotto” / Morels

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 « Hommage to Claude Deligne »

Bœuf charbon de Miyazaki / Céleri, Sésame & Wasabi (*Supplément 30€*)
Miyazaki soft Charred beef / Sesame celery & Wasabi (*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€ -

Prix nets et service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés
Net price, service included – Cheques are not accepted

#SurMesureParThierryMarx