



« Risotto » de soja aux huîtres / Morilles ●
Soy & Oysters "risotto" / Morels

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil
Onion soup "in trompe-l'œil style"
(ou / or) Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar
Shellfish mousse / Caviar longuet
(ou / or) Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »
« Earth & Sea » Foie gras / Smoked eel

Maquereau en camouflage
Green mackerel
(ou / or) Saint-Pierre Green Label
John Dory Green Label
(ou / or) Sole & Caviar / Terre brûlée (Supplément 30€)
« Sole & Caviar / Roasted cauliflower » (Optional 30€)

Aigre doux de Cannette de Challans / Hibiscus « Hommage à Claude Deligne »
Sweet and sour Challans duckling / Hibiscus « Homage to Claude Deligne »
(ou / or) La caille conique façon Tajine
Conical quail Tagine fragrance
(ou / or) Bœuf charbon de Miyazaki / Céleri, Sésame & Wasabi (Supplément 30€)
Miyazaki soft Charred beef / Celery & Black Truffle (Optional 30€)

Sweet Bento ●

« Pomme Granny Smith soufflée & Cerfeuil »
« Granny Smith apple soufflé & Chervil »
(ou / or) Élégance chocolatée & Noix de coco
Chocolate & Coconut Elegance
(ou / or) Douceur de Céleri, Caramel & Cacahuète
« Sweet Celery, Caramel & Peanut »

Composez votre menu « Sur Mesure » en 6 plats (195€) :
Compose your menu « Sur Mesure » in 6 courses (195€)

● Plats fixes (Fix courses)

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