



### Déjeuner

Composez votre menu « Sur Mesure » de 5 à 8 plats  
5 plats: 85€ / 6 plats: 100€ / 7 plats: 115€ / 8 plats: 130€  
(du mardi au vendredi, hors jours fériés)

### Dîner

Menu dégustation 9 plats : 210 €  
Menu dégustation • 6 plats : 180 €

Écume de tomate & Ventrèche de thon •

Soupe à l'oignon en trompe-l'œil •  
Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar

Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire » •  
(ou) Crème prise de sole & huître / Asperges

« Risotto » de soja aux huîtres / Morilles

Turbot / Pêle-mêle de choux-fleurs au miso / Jus Kabuto •  
(ou) Saint Pierre à l'orge torréfié / Coquillage vernis

(ou) Maquereaux à la flamme / Pickles de concombres / Encornet à l'huile de fleur de sureau

Agneau souvenir du médoc « Façon sept heures » / Mûres & Fèves  
(ou) Bœuf charbon / Aubergines grillées / Sirop d'érable & vinaigre de feuille de cerisier  
(ou) Lapereau / Pruneau & Artichaut / Jus de légumes corsé •

Sweet Bento & Ylang-ylang •

Fraises / Meringue à la fève de tonka  
(ou) Pomme confite longuement cuite / Crème glacée vanille  
(ou) Chocolat carupano / Citron vert / Combawa  
(ou) Sphère / Yaourt émulsionné/ Rhum coco

Fromage sélectionné ou crème d'Ange 15 €

Provenance des viandes : Union Européenne & Japon

Prix nets et service inclus Les chèques ne sont pas acceptés

☞ Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
#SurMesureparThierryMarx