

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU AVANT-GOÛT | 50€

CE MENU EST SERVI AU DÉJEUNER
DU MARDI AU VENDREDI

Filet de maquereau à la nage au vinaigre de cidre,
petits pois, fèves et pois gourmands à la menthe fraîche
et aux algues aonori de Bretagne.

ou

Oignons blancs garnis de couteaux, crosnes et pignons de pin toastés,
fumet de coquillages à l'huile d'olive, oignons rouges aigre doux, romarin.

Filet de merlu de ligne rôti, lamelles de concombre marinées à la sauce soja noire,
mouseline et chips de charlotte, fumet au beurre de cuisson,
pommes de terre nouvelles aux herbes fraîches, gingembre et caramel oriental.

ou

Suprême de poulet fermier au beurre de persil plat, salsifis poêlés,
mousse d'abatis au poivre Likouala,
gras de cuisse en vinaigrette au raifort.

Poulligny Saint Pierre, pomme Juliet fraîche et confite, gelée de gamay de Fondettes,
chèvre frais à l'estragon, pain mendiant toasté.

ou

Gourmandise aux noisettes de La Loge,
praliné parfumé à la main de Bouddha, crème glacée, dentelle croustillante.

Menu proposé avec le fromage et le dessert à 62€



Tout changement dans le menu est susceptible d'entraîner un supplément.

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,
nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance
ou allergie dès la prise de commande.

Prix nets, taxes et service inclus.

Viandes bovines : nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.