

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU AVANT-GOÛT | 51 €

CE MENU EST SERVI AU DÉJEUNER
DU MARDI AU VENDREDI

Amuse-bouche

Huîtres Joséphine spéciales Gillardeau roulées au beurre et déglacées au génépi,
pulpe de scorsonères étuvées, chips et brunoise croquante.

ou

Vapeur de grenailles, fondue d'endive et anguille de Loire fumée,
crème glacée de charlotte, pommes paille,
velouté d'endive à la truffe noire.

Filet de cabillaud poêlé au beurre de gingembre, bouillon safrané,
vert de blette et pignons de pin,
brandade et côtes de blettes au parmesan.

ou

Aiguillettes de magret de canard rôti, potimarron mariné aux épices douces,
pulpe de chou frisé, zeste d'orange.

Tomme de vache tourangelle, asperges vertes en vinaigrette à la gentiane.

ou

Tarte meringuée aux fruits secs,
mousse et crème glacée aux amandes, pommes et poires tapées,
coulis de pruneaux parfumé au yuzu.

Menu proposé avec le fromage et le dessert à 64€



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.