# L'OPIDOM

par Jérôme Roy

## MENU REFLET | 75 €

Amuse-bouche

---

Langoustines saisies au beurre, épices douces et kumquats,
jeunes carottes du jardin des Roys,
bisque parfumée au cerfeuil.

ou

Asperges blanches de Touraine étuvées,
condiment à l'ortie et foie gras au piment fumé du Béarn,
velouté à l'écume d'ortie.

---

Queue de lotte roulée au beurre meunière, algues sauvages du Croisic et salicornes,
sarrazin torréfié, coques à la marinière, biscuit fumé, petits pois à l'étuvée.,
mousseline de petits pois à la menthe.

ou

Suprême de poularde de Culoiseau moelleux, charlotte et truffe noire de Nouzilly.
Le gras de cuisse rôti et laqué de son jus au vinaigre de sakura, coulis d'épinards
pâté en croûte aux abattis.

---

Trésor du berger des hautes Pyrénées en fines lamelles, pomme Juliet,
lait de brebis réduit, huile de noix et citron confit.
(Supplément 14 €)

---

Cocktail clémentine : gelée, mousse, suprêmes, crémeux, biscuit, pâte de fruit,
jus et sorbet, miel de fleurs de L'Opidom croustillant.

ou

Mousse au chocolat noir de Saint Domingue, chocolat au lait croquant aux aromates,
sauce au chocolat blanc parfumée à la vanille de Madagascar.

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.