

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

ME NU REFLET

| 73 €

Asperges blanches de Richelieu étuvées, parfait glacé, pollen et croûtes de pain, jus d'étuvage à la reine des prés, miel et propolis.

ou

Lamelles de foie gras de canard, huîtres Prat-ar-Coum poêlées, radis noir et gingembre, bouillon dashi émulsionné.

Sole à la vapeur, nage de crevettes grises, coquillages et blanc de seiche grillée, julienne de charlotte, piment fumé du Béarn, cassolette d'épinards et kombu royal au poivre vert.

Ou

Filet de bœuf de race rôti, tartare de saison, vert et côte de blette au persil plat, mousseline de pomme de terre au beurre noisette, pommes paille à la chlorella.

Comté de 24 mois en fines tranches, abricots secs et cumin, vinaigrette à la sauce soja blanche de Saint Emilion. (Supplément 13 €)

Fraises de Touraine fraîches, pochées, jus et pâte de fruit, crème glacée aux amandes, estragon.

ou

Mousse au chocolat noir de Saint Domingue, crémeux à la vanille de Madagascar, olives noires de Nyons confites.



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.