

LES APERITIFS

	€
Apéritif de marque (4cl) (porto, pineau, martini)	8
Vodka (4 cl)	8
Ricard (4cl)	8
Americano (6cl)	9
Whisky (Collection single malt) (4cl)	12
Whisky japonais 12ans (4cl) (Yamazaki, Yamazakura)	18
kir au vin de Touraine (12.5cl)	8.5
kir au vin pétillant de Loire (12.5cl)	8.5
Coupe de champagne (12cl)	16
Coupe de vin pétillant (12cl)	8
<u>Les boissons rafraîchissantes</u>	
Collection Jus & nectars de fruits (25cl) (Les Vergers de la Manse)	5.8
Coca- cola, sodas (25cl)	3.5
Limonade (33cl)	4.5
Perrier (20cl)	2.5
Bières belges (33 cl)	6.8
½ Eau minérale (50cl)	3.5
Eau minérale plate ou pétillante (100 cl)	5.7
Chateldon (75cl)	5.7
<u>Le Café ou le thé</u>	
Café	3.5
Café décaféiné	4.5
Thé ou infusion	4.5
Digestif (4cl)	11

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU | 34€

Fraîcheur de tomates cerises, pesto de basilic,
fromage de chèvre frais au miel d'acacia.

ou

Moules marinières du Mont Saint Michel
à la chlorella, zeste de citron,
pulpe de fenouil et laitue de mer

Pêche du jour saisie à l'huile d'olive,
riz noir vénéré, pamplemousse confit,
bouillon de crustacés.

ou

Epaule d'agneau fondante, salade d'oignons frits,
carottes étuvées, condiment aux herbes fraîches.

Camembert fermier,
pâte de pomme aux noix toastées,
bâtonnets de Granny Smith, sirop au Calvados.

ou

Nage de fraises fraîches,
sorbet, meringues, pâte d'amande à l'estragon.



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.

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU | 49€

Langoustines poêlées à la coriandre,
caviar et chips d'aubergine, noix de cajou torréfiées.

ou

Lamelles de foie gras, silure fumé, concombre saumuré,
dentelles de pain mendiant.

Filets de rouget saisis à la plaque, bouillon d'arêtes,
fondue de poivrons rouges, pêches et piment vert,
polenta à l'agastache.

ou

Longe de veau rosée, jus de rôti,
condiments marins,
haricots beurre à l'ail doux.

Poulligny Saint Pierre, *(Supplément 9€)*
pain de mie toasté aux amandes, salade de cerfeuil,
coulis de poire Williams.

Pomme royale Gala fondante,
jus de cuisson parfumé de gingembre, sorbet à la Granny Smith.

ou

Chocolat noir des Caraïbes, biscuit léger, mousse et sorbet.
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.

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU DÉGUSTATION | 67 €

Jérôme Roy vous propose un menu en cinq services
selon le marché et l'intuition du moment.

Pour que chacun vive la même expérience,
ce menu est servi à l'ensemble de la table.



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.