

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU | 36€

Petit pâté de campagne, consommé gélifié aux épices douces,
gourmandise aux petits oignons.

ou

Ceviche de thon blanc, infusion d'arêtes et
condiment oriental, salade de salicornes.

Pêche du jour rôtie, champignons bruns,
ravioles de tomate confite, nage au basilic.

ou

Filet de canette de Challans grillé au poivre noir,
jus au citron noir, feuilles de roquette,
mousseline de Charlotte brûlée.

Sainte Maure de Touraine, pesto aux herbes fraîches,
pâte de raisins secs au vinaigre balsamique.

ou

Croustillant aux fraises, compotée à la rhubarbe,
crémeux au thé jasmin.



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.