

# L'OPIDOM

par Jérôme Roy

MENU | 55€

Langoustines roulées dans un beurre fondu aux aromates,  
légumes verts de saison, bisque au gingembre du Vietnam.

ou

Lamelles de foie gras des Landes, artichaut aux herbes fraîches,  
abricots frais et poêlés au miel d'acacia.

---

Queue de lotte poêlée au beurre de piment doux,  
Courgettes jaunes et zapallito, bouillon de tomate émulsionné,  
riz noir vénéré.

ou

Longe de veau rôtie, les ris poêlés,  
fondue d'oseille, jus au thé vert torréfié.  
fricassée de jeunes carottes.

---

Comté de 36 mois (*Supplément 9€*)  
*pain mendiant toasté, pulpe de cassis, cumin.*

---

Fraicheur de framboises,  
savarin au Limoncello, verveine en sorbet, fine tuile nougatine.

ou

Mousse, ganache et sorbet au chocolat noir de Saint-Domingue,  
coulis et marmelade de cerises à la tagette.



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.