THON ROUGE
Ventrèche cuite au binchotan
Condiment épicé au sésame

PECTEM MAXIMUS
Saint-Jacques en tartare, topinambour et tourteau
Juste poêlée, Aosa, baie de shiso

ROUGET BARBET
Céleri, fenouil, risotto de soba,
Safran de la ferme du Grand Balleau

PIGEON D'ANJOU
Fumé au laurier
Kabocha, praliné aux graines

OU

WAGYU A4 bœuf d'origine japonaise (+ 50 €)
Accompagné d'un carpaccio « Shabu Shabu »
Légume racine, eringi

BEAUFORT D'ÉTÉ (+22 €)

OU

BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

PIRIDION
Poire, chocolat, bergamote

LA MAISON CAVIARL'YS peut venir s'associer à votre menu sur la Saint-Jacques ou d'autres plats
Caviar Ossetra Imperial
La dégustation par plat +25€
La boite de 30g à partager +120€

PROMENADE en 5 haltes à 135 €
L'Harmonie Mets & Vins - 5 verres de vin de 8cl - 85 €
L'Accord « Néphalies » - 5 verres de boissons non alcoolisées - 75 €

Produits faits Maison
Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

THON ROUGE
Ventrèche cuite au binchotan, condiment épicé au sésame

CAVIAR MAISON CAVIARL'YS & SAINT-JACQUES
En tartare, topinambour et tourteau
Juste poêlée, Aosa, baie de shiso

TERRE & MER
Anguille, foie gras

ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES
Basse température

HOMARD BLEU
Enoki, combawa, Chou-fleur, orange

PIGEON D'ANJOU
Fumé au laurier
Kabocha, praliné aux graines

OU

WAGYU A4 bœuf d'origine japonaise (+ 35 €)
Accompagné d'un carpaccio « Shabu Shabu »
Légume racine, eringi

BEAUFORT D'ÉTÉ (+22 €)
OU
BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

PIRIDION
Poire, chocolat, bergamote

TAHITI
Vanille & cacahuète, miso rouge

LA MAISON CAVIARL'YS peut venir s'associer votre menu sur d'autres plats
Caviar Ossetra Imperial
La dégustation par plat +25€
La boite de 30g à partager +120€

INSPIRATION AU VOYAGE en 8 haltes à 185€
Pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner
L'Harmonie Mets & Vins - 7 verres de vin de 8cl - 120 €
L'Accord « Néphalies » - 5 verres de boissons non alcoolisées – 75€