

Lemar

déjeuner

34€ entrée/plat/dessert ou 28€ entrée/plat ou plat/dessert

Entrées

Le maquereau, façon maki aux poireaux condiment artichaut

ou

L'œuf cocotte champignons Japonais pousse d'épinard

PLATS

Le risotto de légumes aux crevettes à l'asiatique

ou

Le suprême de volaille farci (Challans) jus végétal

DESSERTS

Le nougat glacé fruits exotiques

ou

Les profiteroles sauce caramel beurre salé

Prix et service compris

Lemar

dîner

Entrées

Fricassée d'escargots crème d'ail douce, shimeji et dashi	16€
Crevettes sauvages sauce vierge et algues	18€
Pressé de foie gras aux pieds de cochon	18€

PLATS

Filet de lieu jaune jus dashi, risotto de céleri perles de yuzu	28€
Bavette black Angus à la japonaise	28€
L'agneau, les côtes rôties et le ris en nem jus végétal	28€

DESSERTS

Le crémeux choco 75 % crumble et tuile cacao	12€
La tarte yuzu façon crème brûlée	12€
Coupe sorbet yuzu gingembre saké	12€
L'assiette de fromage affiné par un MOF (Xavier Thuret)	14€

Prix et service compris