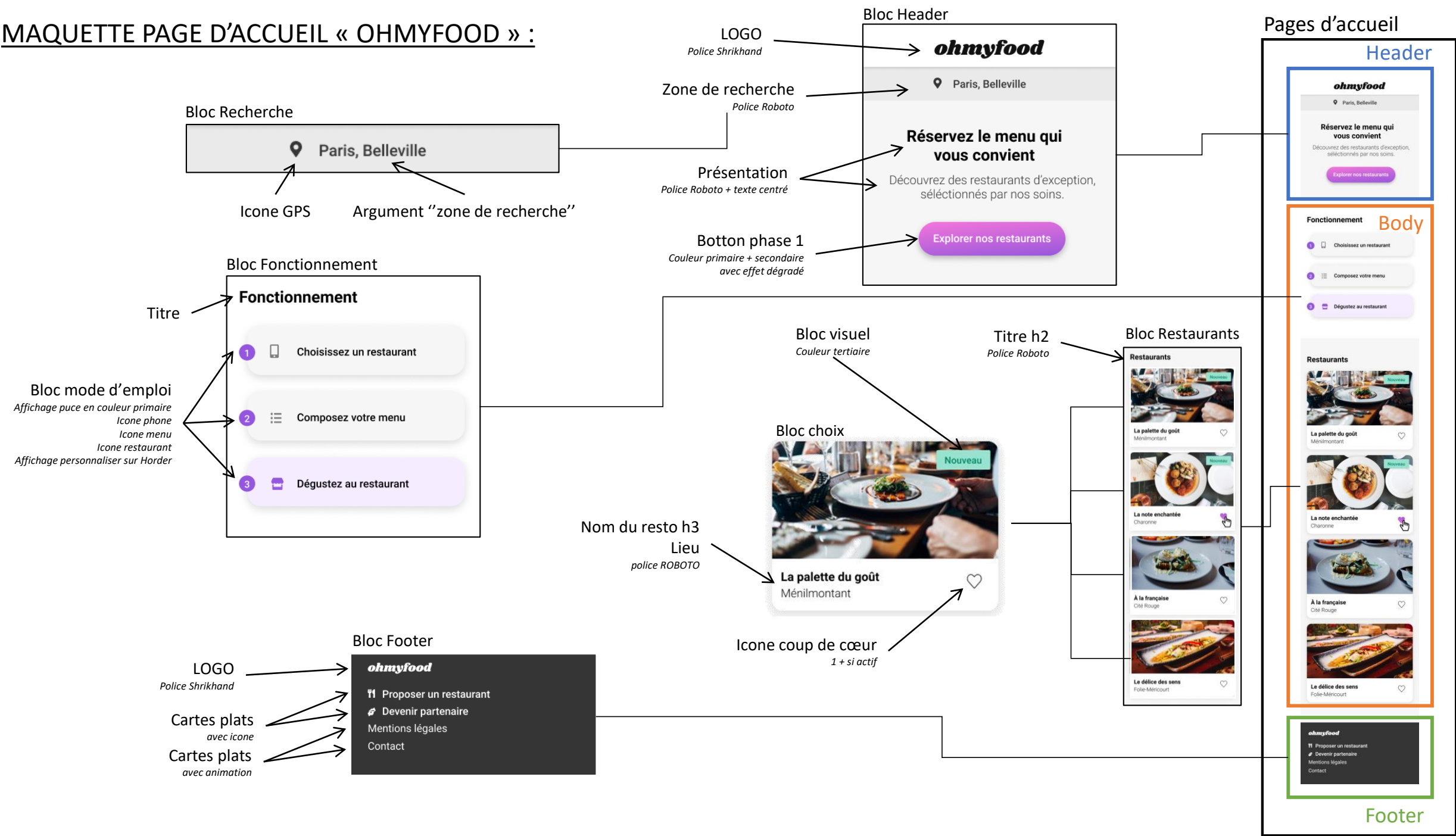
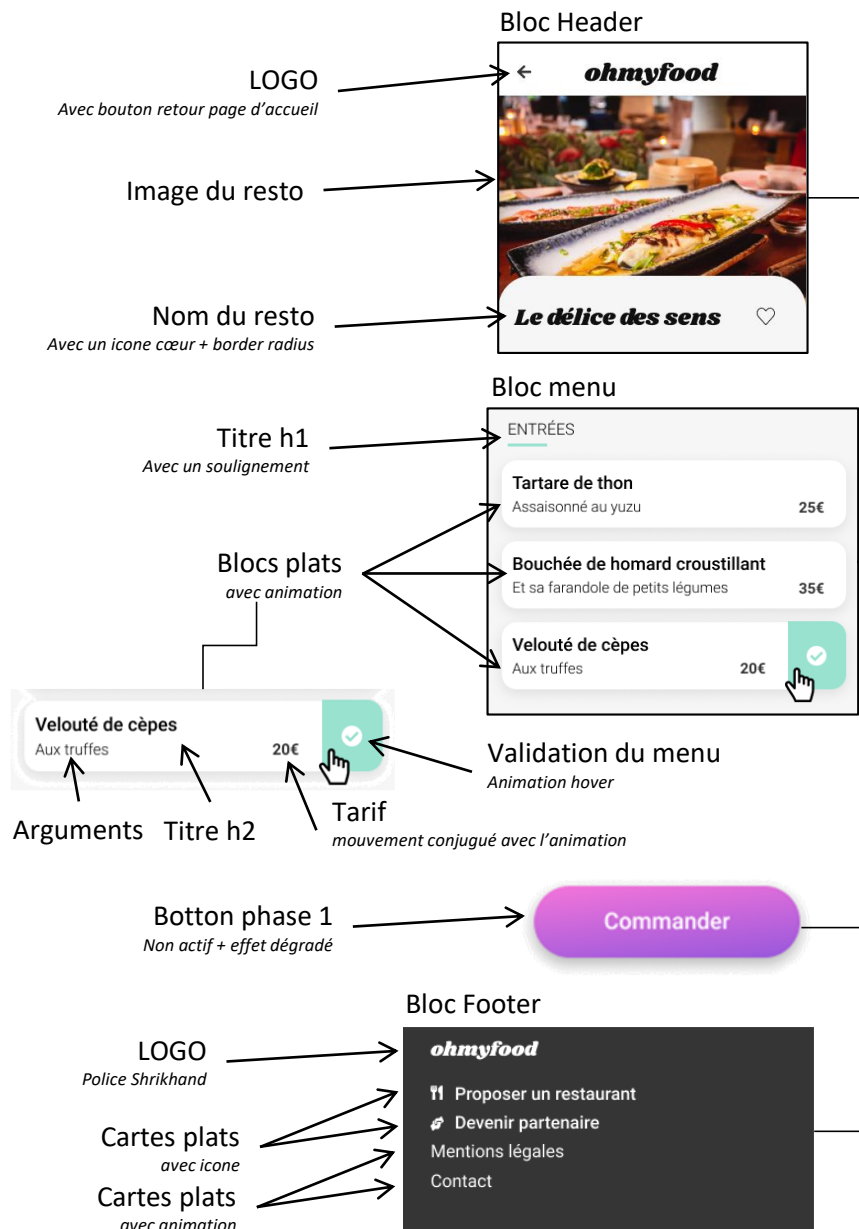


MAQUETTE PAGE D'ACCUEIL « OHMYFOOD » :



MAQUETTE PAGES MENU :



Pages menu x4

Header

ohmyfood

Le délice des sens

ENTRÉES

Tartare de thon  
Assaisonné au yuzu 25€

Bouchée de homard croustillant  
Et sa farandole de petits légumes 35€

Velouté de cèpes  
Aux truffes 20€

PLATS

Poulet rôti aux herbes de provenance  
Et sa crème de truffe 40€

Langoustine rôtie  
Et ses légumes de saison 35€

Côte de boeuf angus  
Et sa purée de panais 44€

DESSERTS

Farandole de desserts  
Du chef 18€

Crème brûlée  
Revisitée 22€

Tiramisu  
À la noisette 23€

Commander

ohmyfood

À la française

ENTRÉES

Tartare de poule acidulé  
Aux zests d'orange 25€

Velouté de légumes d'antan  
Carotte, panais, topinambour 35€

Soupe à l'oignon  
Revisitée 20€

PLATS

Coquilles Saint-Jacques  
Accompagnées d'une purée de panais 40€

Magret de canard  
Et parmentier de pommes de terres 35€

Pigeonneau d'Île-et-Vilaine  
Sur son lit de gnocchis aux légumes 44€

DESSERTS

Pétales de violettes glacés  
Et purée de noisettes 18€

Fondant au chocolat  
Revisité 22€

Millefeuille croustillant  
Myrtilles et pâte d'amande 23€

Commander

ohmyfood

La palette du goût

ENTRÉES

Fricassée d'escargot  
Au piment d'espelette 25€

Foie gras de canard mi-cuit  
Et ses copeaux de truffe noire 35€

Oeuf au plat  
Assaisonné à la truffe sur lit de... 20€

PLATS

Filet de bœuf aux herbes  
Accompagné de sa ribambelle de lég... 40€

Parmentier de queue de bœuf  
À la truffe noire sur sa purée de panais 35€

Filet de Turbot  
Aux agrumes 44€

DESSERTS

Paris-Brest  
Revisité 18€

Macaron au chocolat d'exception  
Et glace à la vanille de Madagascar 22€

Mousse au chocolat  
Au piment d'espelette et à la truffe noire 23€

Commander

ohmyfood

La note enchantée

ENTRÉES

Ravioles de foie gras  
Accompagnés de leur crème à la truffe 25€

Caviar osciètre  
Sur blini à la farine de blé noir 35€

Homard et espuma de...  
Mariné aux zests d'orange 20€

Foie gras de canard cuit entier  
Confiture de figue et pain toasté 35€

PLATS

Noix de coquilles Saint-Jacques  
Sur lit de purée de céleri-rave 40€

Langoustine poêlée  
Purée de patate douce 35€

Mijoté de queue de bœuf  
Et riz sauvage aux zests de citron 44€

DESSERTS

Macaron noisette et chocolat  
Glace au caramel brun et sel de Guérande 18€

Baba au rhum revisité  
Avec son coulis de citron 22€

Tarte au citron meringuée  
Destructurée 23€

Commander