

# Menu

## DEJEUNER

49 €



### ENTRÉES

**SUSHI** assortiment de nigiri, california rolls et maki  
**YELLOW-TAIL** carpaccio de sériole, ponzu, coriandre (supp 8€)  
**ASARI NO MISO SHIRU** palourdes, soupe miso, shiitake, wakame

**LANGOUSTE** à la « parisienne », feuille de riquette (supp 8€)  
**ŒUF DE POULE « BIO »** au plat, polenta, parmesan, palette ibérique  
**PÂTÉ EN CROÛTE** de veau, foie gras, pistache

### LES PLATS

**SHAKE NO TERIYAKI** saumon teriyaki, légumes  
**GHINDARA** black cod, velouté de daïkon, yuzu (supp 8€)  
**TORI-NAMBAN** poulet, poireau, ramen, bouillon dashi

**v LÉGUMES** à la vapeur, sauce chipotle  
**CANARD DE CHALLANS** rôti, coriandre, endives, orange  
**FILET DE BŒUF « Simmenthal »** au poivre noir, frites à l'ancienne (supp 8€)

### LE FROMAGE ET LES DESSERTS

**LE FROMAGE** de nos régions  
**ANANAS** infusé à la menthe fraîche, mousse coco, sorbet ananas  
**POMME** Royal Gala caramélisée, chantilly, crumble, sorbet pomme verte  
**CITRON JAUNE** mousse chocolat « Opalys », crème citron, noisettes caramélisées, Kéva sorbet

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

Menu  
JAPONAIS  
89 €



Pour commencer,  
**Chawan Mushi**, royale de bouillon dashi au shiitake

.....

**Sushi**  
sélection de nigiri, maki et california rolls

.....

**Hotate no kaiso**  
les noix de Saint-Jacques aux algues, relevées au gingembre

.....

**Ebi shinjo**  
boulette de crevette au kombu

.....

**Usuyaki**  
faux-filet roulé aux légumes relevé de wasabi,  
accompagné d'un riz blanc koshihikari

.....

**Akebono**  
mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---

Menu  
FRANÇAIS  
89 €



Pour commencer,  
**Le foie gras**, en royale à la châtaigne et cardamome verte

.....

**Saumon d'Ecosse**  
en tartare, à l'avocat et caviar de Sologne

.....

**Saint-Jacques**  
à l'endive croquante et huile d'olive citronnée au curcuma

.....

**Sole**  
en filet, accompagnée d'une bisque de homard épicée

.....

**Veau**  
en blanquette à l'ancienne

.....

**Faubourg Saint-Honoré**  
crème citron, fraise, glace vanille

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---

Menu  
DÉCOUVERTE  
140 €



Pour commencer,

**Chawan Mushi**, royale de bouillon dashi au shiitake

.....

**Artichaut**

en carpaccio, aux copeaux de foie gras et truffe noire

.....

**Hotate no kaiso**

les noix de Saint-Jacques aux algues, relevées au gingembre

.....

**Truffe noire**

en copeaux sur une flammenkuche au magret fumé

.....

**Ebi shinjo**

boulette de crevette dans un bouillon au kombu

.....

**Veau**

en blanquette à l'ancienne

ou

**Usuyaki**

faux-filet roulé aux légumes relevé de wasabi

.....

**Akebono**

mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

---