

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

MENU 49 €

Amuse-bouche

* * *

1 Entrée au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

MENU 69 €

Amuse-bouche

* * *

2 Entrées au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

* * *

Café ou Thé

MENU 89 €

Amuse-bouche

* * *

2 Entrées au Choix

* * *

2 Plats au Choix

* * *

Fromage ou Dessert Signature

* * *

Café ou Thé

ENTRÉES ET PLATS

DISPONIBLES HORS MENU

Entrée

20 € (hors supplément)

Plat

28 € (hors supplément)

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER



ENTRÉES

SOFT SHELL CRAB futomaki de crabe tendre en tempura
SHAKE TARTARE tartare de saumon, shiso, avocat, oeuf de saumon (supp. 8€)
EBI SHINJO boulettes de crevettes, bouillon shiitake
AGE GYOZA raviolis de volaille grillées

v ASPERGES VERTES de Provence sauce mousseline (supp. 8€)
ŒUF DE POULE « BIO » mollet, betterave, pomme verte, salade d'herbes
DAURADE ROYALE en carpaccio, citron, piment d'Espelette (supp. 8€)
PÂTÉ EN CROÛTE de veau, foie gras, pistache

LES PLATS

v YASAI légumes vapeur, sauce chipotle
GHINDARA black cod, velouté de daïkon, yuzu (supp. 8€)
SHAKE NO TERIYAKI saumon teriyaki, légumes
MISO-KATSU pluma de porc ibérique croustillante, miso rouge (supp. 8€)
LANGOUSTE en spaghettis, coraline épicée (supp. 8€)
SAINT-PIERRE en filet, coriandre fraîche, citron vert
CANARD DE CHALLANS en aiguillettes, petits pois, pomme purée
FILET DE BŒUF « Simmenthal », poivre noir, frites à l'ancienne (supp. 8€)

LE FROMAGE ET LES DESSERTS

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

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

LES DESSERTS SIGNATURE

AKEBONO

mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise 19 €

FAUBOURG SAINT-HONORÉ

crème yuzu, fraise, glace vanille 17 €

MANGUE

rafraîchissante sur un voile de Dassaï aux fruits exotiques 17 €

CHOC-ORANGE

chantilly chocolat et crumble à l'orange fraîche infusée
au Grand-Marnier 17 €

POMME VERTE

fine gelée au mirin, crémeux rhum, coulis à la cannelle,
sorbet Granny-Smith 19 €

SOUFFLÉ AU DASSAÏ

parfumé à l'orange, glace Dassaï 18 €

ASSORTIMENT

de glaces et sorbets 14 €

SUSHI

NIGIRI - 1 pièce

| | |
|--------------------------------|------|
| SHAKE saumon | 5 € |
| TAI daurade royale | 6 € |
| MAGURO thon | 7 € |
| UNAGI anguille | 9 € |
| CAVIAR mariné au Dassai | 18 € |
| WAGYU bœuf | 16 € |

MAKI - 6 pièces

| | |
|--|------|
| SHAKE TARTARE tartare de saumon | 12 € |
| AVOCADO TO GOMA avocat, sésame | 9 € |
| YASAI TO EBI légumes, crevette | 18 € |

CALIFORNIA ROLLS - 6 pièces

| | |
|--|------|
| SHAKE saumon | 12 € |
| EBI TEMPURA beignets de crevettes | 18 € |
| UNAGI anguille | 18 € |

SASHIMI - 5 pièces

| | |
|-----------------------------|------|
| TAI daurade royale | 17 € |
| SHAKE saumon | 15 € |
| YELLOW TAIL sérieole | 19 € |

SUSHI - 18 pièces

| | |
|--|------|
| SÉLECTION de nigiris, makis et california rolls | 59 € |
|--|------|

~ CÔTÉ CAVE ~

LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

SAKÉ DASSAÏ (VERRE DE 10 CL)

DASSAÏ 50 POUR COMMENCER

10 €

DASSAÏ 39 UN ACCORD PARFAIT

15 €

DASSAÏ 23 LA FINE FLEUR DE JUNMAÏ DAÏGINJO

20 €

VINS BLANCS (VERRE DE 15 CL)

FAUGÈRES «LES VIGNES DU PUIITS» DOMAINE J.M. ALQUIER 2015

14 €

MÂCON-UCHIZY «LES MARANCHES» DOM. DES HÉRITIERS DU CTE LAFON 2015

17 €

VINS ROUGES (VERRE DE 15 CL)

VENTOUX «SÉLECTION JOËL ROBUCHON» 2017

10 €

MERCUREY «VIEILLES VIGNES» CHÂTEAU DE SANTENAY 2016

18 €