

~ 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

- SUSHI** sélection de nigiris, makis et california rolls
- HOMARD NO GOMA-AE SALADA** homard, sésame, laitue, haricots verts (supp. 8€)
- EBI SHINJO** boulettes de crevettes, bouillon shiitake
- YAKI GYOZA** raviolis de volaille grillés
- V ASPERGES BLANCHES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (supp. 8€)
- ŒUF DE POULE « BIO »** mollet, riz nacré au comté, morilles
- 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
- GYU NO WASABI FUMI** filet de bœuf, pousses d'épinard au wasabi (supp. 8€)
- SPAGHETTIS** au homard, coraline épicée (supp. 8€)
- SAINT-PIERRE** en filet, bohémienne d'aubergine, huile d'olive vierge
- CANARD DE CHALLANS** en aiguillettes, petits pois, pomme purée
- JOUE DE VEAU** mitonnée de jeunes primeurs (supp. 8€)

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS

- LE FROMAGE** de nos régions
- ANANAS** infusé à la menthe, mousse coco, sorbet ananas
- NOUGAT GLACÉ** au miel, fine gelée de Dassaï 50
- CHOCOLAT SENSATION** crémeux au chocolat Guanaja, sorbet cacao, biscuit Oréo

---

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**

<b>SHAKE saumon</b>	5 €
<b>TAI daurade royale</b>	6 €
<b>MAGURO thon</b>	7 €
<b>UNAGI anguille</b>	9 €
<b>CAVIAR mariné au Dassai</b>	18 €
<b>WAGYU bœuf</b>	16 €

### **MAKI - 6 pièces**

<b>SHAKE TARTARE tartare de saumon</b>	12 €
<b>AVOCADO TO GOMA avocat, sésame</b>	9 €
<b>YASAI TO EBI légumes, crevette</b>	18 €

### **CALIFORNIA ROLLS - 6 pièces**

<b>SHAKE saumon</b>	12 €
<b>EBI TEMPURA beignets de crevettes</b>	18 €
<b>UNAGI anguille</b>	18 €

### **SASHIMI - 5 pièces**

<b>TAI daurade royale</b>	17 €
<b>SHAKE saumon</b>	15 €
<b>YELLOW TAIL sérieole</b>	19 €

### **SUSHI - 18 pièces**

<b>SÉLECTION de nigiris, makis et california rolls</b>	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 €**