

~ 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 californian rolls

KOBUJIME émincé de saumon mariné au Kombu

FOIE GRAS TO DASHI foie gras, ailerons, champignons, bouillon dashi (supp. 8€)

YAKI GYOZA raviolis de volaille grillés

V ASPERGES BLANCHES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (supp. 8€)

ŒUF DE POULE « BIO » mollet et croustillant, crème d'Isigny, saumon fumé

TOURTEAU fine gelée de tomate, guacamole (supp. 8€)

PÂTÉ EN CROÛTE de veau, foie gras, pistache

LES PLATS

V YASAI légumes vapeur, sauce chipotle

GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné, miso blanc (supp. 8€)

SHAKE TO TAPIOCA saumon, oseille, gingembre, perles du Japon

GYU-USUYAKI entrecôte, enoki, haricots verts (supp. 8€)

SPAGHETTIS au homard, coraline épicée (supp. 8€)

BAR DE LIGNE cuit sur le sel, aromates, sauce vierge citronnée

CANARD DE CHALLANS en aiguillettes, confit de cerises, amandes fraîches

TARTARE DE BOEUF frites à l'ancienne, sucrine (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

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 €