

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

MENU 49 €

Amuse-bouche

* * *

1 Entrée au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

ou

Café ou Thé

MENU 69 €

Amuse-bouche

* * *

2 Entrées au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

* * *

Café ou Thé

ENTRÉES ET PLATS DISPONIBLES HORS MENU

Entrée

28 € *(hors supplément)*

Plat

38 € *(hors supplément)*

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER



LES ENTRÉES

LES SUSHIS assortiment de nigiris, california rolls et makis

V LES POIREAUX en vinaigrette à la moutarde aux herbes fraîches, caviar impérial de Sologne (suppl.10€)

LE FOIE GRAS DE VENDÉE frais de canard, chutney de tomates vertes, gelée de Dassaï 45 et pain de campagne toasté

LES CREVETTES «BIO» dans un bouillon de kombu aux shiitakés et yuzu (suppl.10€)

LES PLATS

LE HOMARD EUROPÉEN rôti, sauce coralline épicée et riz koshi-hikari (suppl.15€)

LA CRIÉE DU JOUR sélection de nos pêcheurs français

LE CANARD DE CHALLANS en aiguillettes rôti à la graine de coriandre et curcuma, confits de raisin

LE FAUX-FILET de bœuf «Limousine Or Rouge» au poivre noir de zanzibar (suppl.10€)

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

LES FROMAGES de nos régions

LE YUZU en fine tartelette, crème citron/yuzu et gelée de Dassaï

LE CHOCOLAT façon «Opéra» à la chantilly, glace Cognac

LE PARIS-TOKYO crème légère de Dassaï et haricots rouges, chantilly matcha

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER



LE MENU DASSAÏ 89 €

Pour commencer,

LES TOMATES DE PLEINS CHAMPS, en gaspacho à l'avocat épicé

.....

LES POIREAUX

en vinaigrette à la moutarde aux herbes fraîches et
caviar impérial de Sologne

.....

LA CREVETTE «BIO»

dans un bouillon de kombu aux shiitakés et gingembre frais

.....

LE SÉBASTE

en filet, sur une fondue de tomates au citron vert

.....

LE CANARD DE CHALLANS

en aiguillettes rôti à la graine de coriandre et curcuma, confits de raisin

.....

LE PARIS-TOKYO

crème légère de Dassaï et haricots rouges, chantilly matcha, glace au
«Dassaï 23»

La sélection de notre sommelier,

DASSAÏ 45 (10ML) « Junmaï Daiginjo » d'une grande finesse
avec note de fruits blancs

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER