



~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT~

MENU 55€

1 ENTREE AU CHOIX

*** * * ***

1 PLAT AU CHOIX

*** * * ***

FROMAGE OU DESSERT

MENU 75€

2 ENTREES AU CHOIX

*** * * ***

1 PLAT AU CHOIX

*** * * ***

FROMAGE OU DESSERT

OU

CAFE OU THE

ENTRÉES ET PLATS DISPONIBLES HORS MENU

ENTREE

28€ (HORS SUPPLEMENT)

PLAT

38€ (HORS SUPPLEMENT)

**TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE
PAR NOTRE BOULANGER **

LES ENTRÉES

LES SUSHIS assortiment de nigiri, california roll et maki
LA SALADE DE HOMARD vinaigrette à la truffe (suppl.15€)
LA DAURADE en carpaccio au calamansi

LES RAVIOLES DE CREVETTES dans un bouillon au galanga
L'ŒUF POCHE au sésame, et velouté de petits pois au wasabi

LES PLATS

LE BLACK COD au miso blanc émulsion coco, (suppl.15€)
LA CRIÉE DU JOUR sélection de nos pêcheurs français

LA CANETTE, gelée d'agrumes et artichaut rôti
LA CÔTE DE VEAU au miso noir et petits légumes de saison (suppl.15€)
L'USUYAKI DE BŒUF condiment à la fraise, mayonnaise wasabi
et son jus perlé

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

LES FROMAGES de nos régions

LE CHOCOLAT AGRUMES biscuit chocolat moelleux
sorbet chocolat léger
LA CHARLOTTE à l'abricot et son sorbet yaourt au Dassai
LE FRAISIER JAPONAIS accompagné de sa salade de fruits rouges
et son sorbet (suppl. 6€)



MENU « DECOUVERTE » 105€

Pour commencer,
Le Gaspacho de tomate et sa mousse de pistache au saké kasu

.....

Les Sushis
Assortiment de nigiri, california roll et maki

.....

Les Ravioles de crevettes
Dans un bouillon galanga

.....

La Criée du jour
Sélection de nos pêcheurs français

.....

L'Usuyaki
De Bœuf, condiment fraise et mayonnaise wasabi

.....

La Charlotte
À l'abricot et son sorbet yaourt au Dassai
