

Menu du soir

45€

Entrée

- Assortiment de 3 entrées japonaises

和風前菜三種盛り合わせ

Topinambour et betterave, sauce miso blanc et yuzu,   
Foies de volaille à la sauce sucrée-salée au gingembre rouge & shichimi,
Tataki de bavette, marinade soja gingembre & ail

Plat intermédiaire

au choix :

- Ganmo maison fondant, nappé d'un dashi au kombu

自家製がんも〜もちもち昆布あん〜

- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue

チキン南蛮〜特製マンゴータルタルソース

Plat principal

au choix :

(Tous les plats sont servi avec un riz maison, surprise du chef)

- Croquettes de potimarron japonais, chou-fleur rôti, comté et noix
sauce légère au miso blanc, yaourt et tomate

栗かぼちゃ・カリフラワーロティ・コンテ・胡桃のコロッケ 白味噌とヨーグルトのトマトソース〜

- Tori Roll Katsu au fromage, sauce ponzu à l'umé

梅チーズ入り鶏ももロールカツ 〜梅ポン酢あん〜

- Bochi Bochi Hamburg, sauce demi-glace spéciale

自家製ハンバーグ〜特製デミグラスソース〜

- Daurade royale « Saikyo-yaki »

鯛の西京焼き〜

Dessert

- Parfait Matcha & haricots rouges (Coupe glacée japonaise)

抹茶アイスと茹でアズキの和パフェ

Ingrédients sélectionnés auprès de producteurs de confiance :
la Ferme de Clavisy (bœuf & porc), Maison Landier Le Père Blanc (volaille),
et ETS Reynaud (poissons).

Accords mets et Sakés

3 verres 30 €