

BISTROT KINZO

Menu Saint-Valentin 14 février 2026

Une Coupe de Champagne de la Maison Drappier
One Glass of Champagne Maison Drappier.

Amuse-bouche

Saumon label rouge mariné au Miso, gingembre, saké.
Salmon marinated with Miso, ginger and Sake.

Entrée

Saint-Jacques rôties, risotto d'orzo, bisque de langoustine
Roasted scallops, orzo risotto, scampi bisque.

Poisson

Filet de bar, trilogie de topinambour, émulsion marinières.
Sea bass, Jerusalem artichokes, shellfish foam.

Viande

Filet de bœuf, foie gras poêlé, purée de pdt, sauce à la truffe noire
Beef filet, foie gras, mash potato's and black truffle sauce.

Près Dessert

Vacherin au fruits exotiques, sorbet lychee
Exotic fruits Vacherin and lychee Sorbet.

Dessert

Tartelette chocolat grand cru, glace Hojicha
Chocolat tarte with Hojicha ice cream.

150 euros

Accord mets et vins 3 verres (Food & wine pairing) 40 euros
Accord mets et sakés 3 verres (Food & Sake pairing) 50 euros

Réservation au 0148245749

Email : bistrot.kinzo@gmail.com

13 rue Rougemont, 75009