

# Menu du soir

## 45€

### Entrée

- Assortiment de 3 entrées japonaises   



和風前菜三種盛り合わせ

Tataki de bavette - marinade soja, gingembre & ail ,  
Okara printanier au miso blanc, légumes verts,  
Encornet, céleri-rave, miso vinaigré

特製牛ハラミのたたき(生姜醤油&にんにく)、春野菜のおから 白味噌とレモン仕立て、  
イカと根セロリ、油揚げのディジョンマスタード酢味噌和え

### 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〜
- Porc rôti mariné au saké kasu, sauce moutarde à la japonaise   
酒粕マリネのローストポーク 特製マスタードソース

### Plat principal

au choix :

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

- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue   
特製チキン南蛮 自家製マンゴータルタルソース
- 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 €