

Menu

- Tartare de saumon et tempura de scampis (L)
- Ravioles maison de porc et foie gras, sauce moutarde et miel
- Tempura aux légumes (végé)(L)
- Demi homard, cinq poivres, shimejis, oignon, poivron (G, L)(+26€, min 2p)

- Entrecôte de bœuf BBB basse température, patate douce, p'tits légumes, sauce soja et à l'ail (G,L)(+3€)
- Dos de lieu noir, miso, riz Japonica et riz rouge, légumes, jus de dashi* (G,L)
- Ravioles aux légumes du marché (végé) (L)

Poêlée d'ananas, flambée ou dessert du jour

Dame Blanche sauce chocolat chaude

Assiette de fromages (Sup.8€)

3 services (entrée, plat, dessert) 48€

4 services 62€ entrée au choix sur toute la carte (sup. Pour homard)

Forfait vins 3 services 25€

Forfait vins 4 services 30€

*Dashi: bouillon japonais à base d'algue et bonite séchée.

Si vous êtes allergique, dites-le-nous

