

# Menu du midi



Entrée + Plat : 28€

Entrée + Plat + Dessert : 33€

## Entrée | 前菜

### • Assortiment de 3 entrées japonaises

和風前菜三種盛り合わせ

Terrine d'edamame et de pomme verte,    
Patate douce frite, noix grillées au beurre,  
Encornet, céleri-rave et tofu frit, miso vinaigré à la moutarde de Dijon  
枝豆と青リンゴのテリーヌ、揚げ焼き芋とロースト胡桃のバター和え、  
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 principal | 主菜

### Un plat au choix :

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

• 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

★ Bochi Bochi Hambagu, sauce demi-glace spéciale    
自家製ハンバーグ～特製デミグラスソース～

• 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～

## Dessert | デザート

★ Parfait Sésame noir & Yuzu (Coupe glacée japonaise)  
黒ゴマアイスと柚子のコンフィチュールの和パフェ

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 €