

Menu du soir

45€

Entrée

- 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 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 €