

Menu

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

- Filet d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergines au truffe, jus corsé au thym...(L)
- 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

