

BISTROT KINZO

Menu Réveillon de Noël

Christmas menu

24 décembre 2025

Amuse-bouche

Chawamushi aux crevettes et edamame
Shrimp and edamame Chawamushi.

Entrée

Foie gras au torchon, chutney de fruits, gelée d'Umeshu.
Foie gras with fruits chutney, Umeshu jelly.

Poisson

Filet de bar rôti, topinambour, épinards, émulsion champagne et Yuzu.
Sea Bass, spinach, Jerusalem artichoke, Champagne foam and yuzu pearls.

Viande

Bouchée à la reine, volaille de Challans, sauce à la Truffe noire.
Free range chicken « bouchée à la reine » with black truffles sauce.

Dessert

Roll cake au chocolat Grand cru, glace Hojicha
Japanese chocolat roll cake, Hojicha ice cream.

Mignardises

Petits fours du chef.
Chefs petit fours.

90 euros / pers

Accord mets et vins 3 verres (Food & wine pairing) 50 euros
Accord mets et Sakés 3 verres (Food & Sake pairing) 65 euros

Réservation au 0148245749
Email : bistrot.kinzo@gmail.com