Restaurant ilô
Cuisine Fusion x Saké x Vins

Déjeuner

Lunch

Mercredi au Samedi / Wednesday - Saturday

Menu “ Promesse ” 35€

Entrée / Plat / Dessert

Pairing 2 verres 24€

Dîner

Dinner

Mardi au Samedi / Tuesday - Saturday

Menu “ Brise ” 75€

Amuse-bouches / Entrée / Poisson / Viande / Granité / Dessert / Mignardises

Pairing 3 verres 35€

Pairing 5 verres 62€

Restaurant ilô

Déjeuner : Mercredi - Samedi 12:30-13:30

Dîner : Mardi - Samedi 19:00-21:30 (Mardi 19:30-)

À la carte
Mardi au Samedi
***uniquement le soir**

Olives noires et vertes marinées aux herbes 6€

Charcuterie 12€ (+ Focaccia fait maison)

Amuse-bouches 8€

- Tempura de saison
- Topinambour en 2 façons

Entrée 20€

- Udon à la prune japonaise Ume et au Shiso
- Ombre chevalier Kobujime
- Consommé de légumes d'été

Poisson de saison 28€

- Anguille fumée, sauce Ankake aux moules
- galette au Kinako, aligot

Viande du moment 35€

- Noix de veau rôti, Xiao long bao
- Artichaut mariné au Tosazu
- Sauce au yuzu et à l'ananas

Granité 8€

- Granité de thé vert Sencha
- Gelée de shiso vert
- Raisin au rhum, pêche

Dessert de saison 14€

- Petits pois en 4 visages

À la carte
Tuesday - Saturday
Only for dinner

Black and green olives marinated with herbes 6€

Charcuterie 12€ (+ house-made potato foccacia)

Amuse-bouches 8€

- Seasonal tempura
- Sunchoke prepared two ways

Starter 20€

- Ume Udon (japanese plum and shiso flavored noodles)
- Arctic char kobu-jime style
- Summer vegetable consommé

Catch of the day 28€

- Smoked eel, mussel Ankake sauce
- Kinako galette, Aligot

Meat 35€

- Roasted veal, Xiao Long Bao
- Marinated artichoke with Tosazu
- Yuzu-pineapple balsamic sauce

Pre-dessert 8€

- Sencha green tea granita
- Green shiso jelly
- Rum raisin, peach

Seasonal Dessert 14€

- Green peas in four textures