

# Menu

- Tartare de saumon et tempura de scampis (L)
- Ravioles maison de porc et foie gras poêlé aux morilles (G) (+3€)
- Tempura aux légumes (végé)(L)
- Demi homard, cinq poivres, shimejis, oignon, poivron (G, L)( +26€, min 2p)

\*\*\*

- Entrecôte de bœuf BBB basse température, patate douce, p'tits légumes, sauce soja et à l'ail (G,L)(+3€)
- 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*