

# Menu du weekend


## 49€

Assortiment japonais du chef (4 bouchées)   

- Soba froid au thé vert, gelée de dashi
- Tataki de bavette - marinade soja, gingembre & ail
- Okara printanier au miso blanc, légumes verts
- Encornet, céleri-rave, miso vinaigré

Plat intermédiaire





### Au choix

- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue   
特製チキン南蛮 自家製マンゴータルタルソース
- Crevettes croustillantes façon japonaise   
洋食屋さんの海老フライ～自家製タルタルソース～

Plat principal

### Au choix

(Tous les plats sont servis avec un riz maison, surprise du chef)

- Saumon Label Rouge mariné au saké kasu (lie de saké), grillé   
鮭の酒粕漬け焼き(ラベルルージュ)
- Bochi Bochi Hambagu, sauce demi-glace spéciale    
自家製ハンバーグ～特製デミグラスソース～
- Ragoût de joue de bœuf au miso blanc - spécialité BOCHI (+5€)   
BOCHI風 牛頬肉のビーフシチュー～白味噌の香り～

Dessert

- Parfait Haricots rouges & Marron (Coupe glacée japonaise)  
小豆アイスと栗の和パフェ

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 €