

Restaurant ilô
Cuisine Fusion x Saké x Vins

Déjeuner

Lunch

Vendredi et Samedi / Friday - 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 : Vendredi - 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€ (+ Foccacia fait maison)

Amuse-bouches 8€

- Tempura de pleurote
- Topinambour en 2 façons

Entrée 20€

Udon à la prune japonaise Ume et au Shiso
Omble chevalier Kobujime
Consommé de légumes d'été
Huile de cébettes

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
Asperges sauvages / Artichaut mariné au Tosazu
Sauce au vinaigre balsamique 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€

- Oyster mushroom 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
Wild asparagus / 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