

V. I. P. EVENTS.

Une fraîcheur, une passion et une perfection dans les assiettes.

Dites à vos invités qu'ils comptent beaucoup pour vous.

- NIGURI SUSHI ET KUNKAN, par 3 pièces :

- Chaire de crabe de neige truffée-----9,00€
- Corail d'oursin du Canada à la crème balsamique-----15,00€
- Huître braisée aux caviar -----19,00€
- Homard aux œufs de saumon -----15,00€
- Foie gras à la crème d'orange-----9,00€
- Crevette 16/20 braisée à la crème de coco cuisinée aux œufs de saumon----9,00€
- Patte de crabe de neige à la crème de citron et œufs de saumon -----9,00€

- FONDANT MAKI, maki sans support de roulage : par 3 pièces.

- Pacific rainbow à la chaire de crabe de neige et à la crème tobiko épicée----9,00€
- Fondant de saumon bio avec saumon fumé Écossais -----9,00€
- Foie gras de canard à la crème d'orange -----9,00€
- Crevette panée et saumon fumé à la crème balsamique -----9,00€

- SASHIMI ET TERI YAKI, par 4 pièces :

- Tournedos de magret de canard au foie gras truffé, 120 g.-----90,00€
- KOBE Wagyu, bœuf du KOBE, 70 g.-----170,00€
- Thon mariné au sésame, braisé-----9,00€
- Thon -----9,00€
- Saumon aux sésame, braisé-----9,00€
- Yellow tail -----9,00€
- Homard braisé, Truffé -----25,00€
- Langouste braisée truffée-----19,00€

FUSION OMAKASE, 20 pièces, sans bœuf de KOBE ni caviar:--70,00€--90,00€--150,00€

**P.S. - Les prix sont indiqués à titre indicatifs uniquement .
- Les services et les frais de déplacement sont en sus.**