

Menu du weekend

49€

Assortiment japonais du chef (4 bouchées)

- Soba froid au thé vert, purée d'igname
- Topinambour & betterave, miso blanc et yuzu,
- Foie de volaille, sauce sucrée-salée au gingembre rouge & shichimi,
- Tataki de bavette, marinade soja, gingembre & ail

Plat intermédiaire

Au choix

- Ganmo maison fondant, nappé d'un dashi au kombu 
自家製がんも〜もちもち昆布あん〜

- 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)

- Mille-feuille de Saumon pané, duxelles de shiitaké et poireau, 
fromage frais, sauce miso blanc au yuzu kosho
サーモンのミルフィーユカツレツ 椎茸とポワロのデューセル、クリームチーズと季節の青菜 白味噌柚子胡椒ソース

- 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 €
