

Menu du midi

Entrée + Plat : 28€

Entrée + Plat + Dessert : 33€

Entrée | 前菜

- Assortiment de 3 entrées japonaises

和風前菜三種盛り合わせ

Topinambour et betterave, sauce miso blanc & yuzu,
Terrine de carotte à l'orange, sansho & pistaches,
Foies de volaille à la sauce sucrée-salée au gingembre rouge & shichimi
トピナンプールとビーツの柚子味噌和え、にんじんとオレンジのテリーヌ
山椒の香り ピスタチオ添え、鶏肝紅生姜煮



Plat principal | 主菜

Un plat au choix :

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

- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue

チキン南蛮〜特製マンゴータルタルソース



- ★ 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〜



- Croquettes de potimarron japonais, chou-fleur rôti, comté et noix
sauce légère au miso blanc, yaourt et tomate



栗かぼちゃ・カリフラワーロティ・コンテ・胡桃のコロッケ 白味噌とヨーグルトのトマトソース〜

Dessert | デザート

- ★ Parfait Sésame noir & Yuzu (Coupe glacée japonaise)

黒ゴマアイスと柚子のコンフィチュールの和パフェ

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 €