

# 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

Terrine d'edamame et melon, gelée légère au dashi,    
Okara printanier au miso blanc, légumes verts,  
Encornet, céleri-rave et tofu frit, miso vinaigré à la moutarde de Dijon  
枝豆とメロンの涼風テリーヌ 出汁のジュレ、春野菜のおから 白味噌とレモン仕立て、  
イカと根セロリ、油揚げのディジョンマスタード酢味噌和え


## Plat principal | 主菜

*Un plat au choix :*

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

- Porc poêlé « Shōgayaki », sauce gingembre & pomme   
ポークソテー 林檎ジンジャーソース～

- ★ 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 €