

# MENU CARTE BLANCHE

## «OMAKASE»

**5 ÉTAPES 59€**

Amuse-bouche

2 Entrées

Plat

Dessert

**7 ÉTAPES 79€**

Amuse-bouche

3 Entrées

Poisson

Viande

Dessert

*option wagyu pour une entrée +10€*

*option wagyu pour le plat +20€*

**Accord mets et vin «Prestige» 59€**

5 verres de vins et/ou sakés

**Accord mets et vins «Découverte» 35€**

3 verres de vins et/ou sakés

Tous les soirs jusqu'à 22h15 et tous les midis jusqu'à 14h15

Pour 2 personnes minimum

## Comme un air d'Izakaya... Assiettes à partager

Terrine de foie gras mi-cuit mariné au miso, comptée de pommes et yuzu, sauce à la pomme et yuzu.	20
Ceviche de poissons chinuki, maturés deux semaines.	26
Carpaccio de saumon mariné au kurozato, sauce wasabi.	20
Tataki de bœuf sauce pommes et oignons, wasabi mayonnaise.	25
Aburi de thon rouge, sauce chimichurri parfumée au shiso.	28
Chirashi de wagyu (50g), sushimeshi de koshi hikari.	24

# Assiettes chaudes

Poulpe poêlé, purée de piquillos, sauce chimichurri parfumée au shiso, crumble d'olive noires.	26
Saumon mi-cuit chinuki mariné au miso, sauce miso et ses légumes de saison, chips de peau croustillante.	25
Faux-filet mûré et son jus de viande, pommes de terre grenaille.	28
Black Angus (200g) mûré et son jus de viande, pommes de terre grenaille.	33
<i>Wagyu (100g) et son jus de viande, pommes de terre grenaille.</i>	44

Nougat glacé déstructuré, fruits secs, coulis de framboise. 11

Yuzu et Mascarpone, crème à l'anis étoilé gratinée, sorbet yuzu. 11

Terrine de Chocolat blanc au Matcha, quenelle d'Anko. 13

Brioche façon pain perdu caramélisée, glace Matcha. 13

\*15 minutes de préparation

Mochis glacés, deux aux choix. 12

## Les gourmandises du chef