



Vendredi 17 MARS 2023

AMUSE-BOUCHE

Kanako • Maquereau nambandzuke, pickles & rouleau de printemps
Radis Pink et Blue Meat, ciboulette et sauce aillet
Pomelo, carotte primeur, ciboule

Luke • Rouleau de printemps « thaï » porc fermier, légumes croquants
Sauce naam yam, citronnelle, cacahuètes locaux, piment Rojo
Vermicelles de petit épeautre, coriandre & menthe

SUSHI CHIRASHI

« Salade » de riz vinaigré, sésame, shiitaké, carotte, panais, aneth, chou de Bruxelles
Nori, jaune d'œuf, fleur de moutarde, roquette, cresson, asperges blanches, fenouil, kiwi
Main de buddha

TRUITE

K > Kobujime de truite & Mâche, navet, sauce irizake - saké, konbu, umeboshi
L > Truite des Pyrénées fumée à chaud au bois de cerisier, crème d'épinard

VIANDE

Bœuf mariné au miso, saké, mirin, grillé au charbon
Pomme de terre, mayonnaise Japonaise, poireau, feuilles de moutarde
Bœuf sélectionné par Hervé Sancho MOF Boucherie

CHADZUKE

Bouillon Japonais au thé Sencha, marmelade de shiitakés, riz en onigiri, katsuobushi

DESSERT

Cheese cake au sakekasu & croustillant sésame noir, miel & noisettes, fleurs de sakura
Sorbet citron - miel de montagne

MIGNARDISES

Anko blanc de haricots Tarbais, thé bancha fumé & whisky Akashi

78€ TTC par personne