

Menu
en 6 services



Esquisses Gourmandes

Compositions de sushis maison - maki - nigiri sushi - poissons fumé - légumes - wasabi - gingembre marinés - genmai-su (vinaigre de riz 4.3°)

dips : shouju- huile de sésame grillé - mirin - saké - Wasabi

Bouillon asiatique - dashi - shiitake - saké - shoyu - kombu - légumes - tofu maison. Ce bouillon vous apportera force, chaleur et réconfort!

Entrée

Saté de lotte snacké - citronnelle - salade de légumes marinée - piquante - piment - coriandre - câpres frites - nouilles frites

Fraîcheur capiteuse

Sorbet basilic thaï - framboises

Plat

Magret de canard mariné au teriyaki - grillé - peau croustillante - shiitaké - iceberg marinée - jus de condiments japonais - chou kale frit - poêlée d'udon

Nos plats sont accompagnés par du pain (Ciabatta) - fait maison

Desserts

Gâteau aux noix - glaçage au liqueur de noix - kumquats - oranges marinées - glace à la fleur d'oranger

ou

Cheesecake japonais revisité - sorbet au shiso - cracker

Café, Thé ou Tisane Bio de votre choix: accompagnées de délicieuses mignardises d'Élisa

Prix menu 49 €

Accord Mets et Vins Bio

3 verres de 8cl 24 € - 4 verres de 8cl 30 €

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications en fonction de la disponibilité des produits alimentaires.
Prix net, taxe et service compris.