

Menu à 28€ (sauf vendredi et samedi soir)
24€ entrée/plat ou plat/dessert (uniquement le midi)

Chawanmushi aux crevettes

OU

Maquereau brûlé à la flamme et bouillon dashi

Pressé de bœuf (paleron), graines de moutarde en pickles

OU

Le risotto légumes et champignons saveurs asiatiques

Desserts à la carte

Menu à 42€

Prix carte

La fricassée d'escargots crème d'ail douce shimeji 18€

OU

La truite en gravlax purée de betterave 16€

Les noix de Saint-Jacques juste poêlées et marinées au saté 34€

OU

La bavette marinée soja, saté à la japonaise 30€

Desserts à la carte

Menu 52€

Prix à la carte

Le foie gras poêlé au bouillon

dashi façon pot au feu

18€

Les ris de veau en croustillant

panko chapelure japonaise

38€

Dessert à la carte

Carte des desserts

Le yuzu façon tarte meringuée

12€

Les profiteroles sauce caramel

12€

Mille-feuille mousse caramel beurre salé

12€

La raviole d'ananas panna cotta coco

12€

Prix et service compris