

LOUNGE BAR

Les assiettes sont présentées sous forme de dégustations à partager. Elles sont envoyées de manière aléatoire.
N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.

APERÔ

Edamame 6
fleur de sel

Gaufre de Bruxelles aux algues 14
crème d'huitres, caviar de citron

Calamars 14
croustillants, mayonnaise shichimi

Ventrèche de saumon Label rouge 15
façon fish sticks, miso, ponzu, yuzu

POUR COMMENCER

Crabe Royal de la mer des glaces 65
beurre, poivre Malabar

Boeuf wagyu dry aged 24
carpaccio, parmesan, roquette et câpres

Canard Laqué ou Tofu 27/19
agrumes de chez Umberto, hoisin

Aubergines miso 15
sésame, bonite

Dumplings - Langoustine et foie gras (4pc) 24
consommé canard laqué, anguille et yuzu

Crispy rice - Anguilles fumées de chez Kalios (4pc) 19
laquées, miso, nori et sésame bonite

Crispy rice - Hamachi (4pc) 25
maki d'huitres, caviar et crème aigre

Crispy rice - Avocat (4pc) 16
shichimi, tomates, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 22
daïkon, mayonnaise piment et ail

POUR CONTINUER

Mini burgers - Tataki de thon (2pc) 24
mayonnaise teriyaki, cheddar, bacon

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 28
béarnaise de homard

Bao - Spare Ribs laqués (2pc) 18
concombre, coriandre, nougatine, poireau

Hamachi au Robata grill 21
citron caramélisé, salade de coquillages

Entrecôte Black Angus (300gr) 48
flambée au saké, rattes et chimichurri

Tartare de thon façon Américain 34
comme au "Sea Grill", frites et sucres

POUR TERMINER

Pain perdu 14
fraises, jus d'hibiscus, glace sésame noir

Gaufre de Bruxelles 14
sauce noire du Midi, glace à l'orge toasté

Dame Blanche 14
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer

Bouquet de fruits de saison 14
sur granité et infusion de fleurs

SOUND BY HANGAR STUDIO