

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

Feuilles de shiso en tempura 12
ponzu, yuzu, wasabi

Gaufre de Bruxelles aux algues 14 - supplément caviar (10g) 32
crème d'huitres, citron caviar

Calamars 14
croustillants, mayonnaise shichimi

Crémeuse de ratte 15
farine de foie gras, terre végétale, cuillère de chicon

POUR COMMENCER

à partager pour 2 personnes

Saint-Jacques 35
maki d'huitres, caviar, concombre

Frémie d'huître au Champagne 28
laitue de mer, passe-pierre

Sashimis de saumon 26
haricots noirs fermentés, betterave rouge, cassis

Boeuf wagyu dry aged 28
carpaccio, parmesan, roquette et câpres

Salade de canard Laqué OU tofu 27/19
agrumes de chez Umberto, hoisin

Aubergines miso 15
sésame, bonite

Gyozas de Gibier (5pc) 30
plum royal, airelles, foie gras

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) 26
laquées, miso, nori, sésame bonite

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

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 26
daikon, mayonnaise piment, ail

POUR CONTINUER

à partager pour 2 personnes

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 34
béarnaise de homard

Mini burger - Brocard (2pc) 32
mayonnaise poivrade, cheddar, bacon

Spare ribs 22
cacahuètes, sésame, cébette

Hamachi au Robata grill 32
citron caramélisé, salade de coquillages

Bar cuit vapeur 700gr 48
bouillon saké, soja, yuzu

Tartare de thon façon Américain 40
comme au "Sea Grill", frites, sucrones

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

Porc Ibérique au Robata 32
teriyaki

POUR TERMINER

Croustillons 14
bière Noire du Midi, pamplemousse, malt

Ile flottante 16
crème anglaise aux épices, caramel

Dame Blanche 16
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer

Bouquet de fruits de saison 16
sur granité, infusion de fleurs

SOUND BY HANGAR STUDIO