

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 - avec caviar (10g) 32
crème d'huitres, citron caviar

Calamars 14
croustillants, mayonnaise shichimi

Crémeuse de ratte 16
farine de foie gras, terre végétale, cuillère de chicon

POUR COMMENCER

à partager pour 2 personnes

Saint-Jacques 38
maki d'huitres, caviar, concombre

Frémie d'huitres au Champagne 32
laitue de mer, passe-pierre

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

Boeuf Wagyu dry aged 28
carpaccio, parmesan, roquette, câpres

Salade de canard laqué OU tofu 28 / 20
agrumes de chez Umberto, hoisin

Aubergines miso 17
sésame, bonite

Gyozas de gibier (5pc) 30
plum royale, airelles, foie gras

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

Crispy rice - Avocat (4pc) 18
shichimi, tomates, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 28
daikon, mayonnaise piment, ail

POUR CONTINUER

à partager pour 2 personnes

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 36
béarnaise de homard

Mini burgers - Brocard (2pc) 34
mayonnaise poivrée, cheddar, bacon

Spare ribs sauce plum 22
cacahuètes, sésame, cébette

Spare ribs façon gibier 25
cacahuètes, sésame, cébette

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

Tartare de thon façon Américain 42
comme au "Sea Grill", frites, sucrine

Volaille Raïta 30
tandoori, chou, mangue

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

Porc Ibérique au Robata 32
teriyaki

POUR TERMINER

Croustillons 16
bière Noire du Midi, pamplemousse, malt

Ile flottante 16
crème anglaise aux épices, caramel

Dame Blanche 16
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer

Bonbons ananas 16
crème d'avocat, yaourt, sorbet mangue

SOUND BY HANGAR STUDIO