

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.

APERRO

Edamame 10 €
fleur de sel

Edamame au Robatta 12 €
piment, ail

Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) 26 €
shiso, mousseline aigre doux, agrumes, poivre Timut

Croquettes de gibier 24 €
cassis, poivrade aux épices, goa cress

Calamars 16 €
croustillants, mayonnaise shichimi

Wings de poulet crouillant 16 €
caramélisés, dakgangjeong, cacahuètes, sésame

POUR COMMENCER

à partager pour 2 personnes

Bar de ligne brûlé 32 €
Shio koji, plancton, Granny, concombre, céleri, perles iodées

Boeuf Wagyu dry aged 38 €
carpaccio, parmesan, roquette, câpres

Salade de canard laqué OU tofu 34 € / 28 €
agrumes, grenade, fruit de la passion, hoisin

Aubergine miso 20 €
katsuobushi, nori, sésame bonite

Baby homard 46 €
dam dam butter, ail frit, condiments

Octopus 28 €
épices cajun, relish, mayonnaise jalapeno, yaourt, menthe, basilic, combava

Couteaux XXL 28 €
mousseline coco, piment, coriandre

Dumplings de langoustine (5pc) 48 €
choux, châtaigne d'eau, bambou, consommé blanc, piment

Croustillons de noix de Saint Jacques 38 €
vinaigrette jalapeno, nori, basilic, origan, caviar citron

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Thon piquant (4pc) 38 €
oeuf de caille sur le plat, kombu crouillant

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) 38 €
laquées, foie gras, miso, nori, sésame bonite

Crispy rice - Avocat (4pc) 30 €
shichimi, tomates, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 38 €
daikon, mayonnaise piment, ail

POUR CONTINUER

à partager pour 2 personnes

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 42 €
béarnaise de homard, pommes frites

Baos - Porc ibérique crouillant (2pc) 34 €
poivre Sichuan, concombre, poireau, ail frit

Soft shell crabe 38 €
tacos, raïta, chou, mangue, vierge

Spare ribs sauce plum 34 €
cacahuètes, sésame, cébette

Noix de Saint-Jacques cuites en coquille 64 €
à la vapeur d'algues, laitue, cresson, caviar Dauricus

Bar cuit, perles blanches 58 €
bouillon saké, soya, yuzu, ail frit, coriandre, cébette

Tartare de thon rouge façon Américain 62 €
comme au "Sea Grill", frites, sucrose

Côte de veau Tomahawk (600gr) 76 €
oignons rôtis en chemise, girolles, mousseline vin jaune

Epaule d'agneau confite 54 €
zataar, aubergine fumée, houmous, taboulé, gyros

Entrecôte Black Angus (300gr) 69 €
flambée whisky tourbé, mousseline purée de pomme de terre, truffe, foie gras, jus de sucs