

LOUNGE BAR

APERERO

Edamame fleur de sel	10 €
Edamame au Robatta piment, ail	12 €
Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) (G,L) shiso, mousseline aigre douce, agrumes, poivre Timut	26 €
Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	16 €
Wings de poulet croustillant (G) caramélisés, dakgangjeong, cacahuètes, sésame	16 €
Gaufre de Bruxelles / supplément caviar (G, L) aux algues, crème d'hûître, perles d'oeuf	18 € / 54€

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Saumon (4pc) (G) teriyaki, ponzu, wakamé, daïkon	38 €
Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) laquée, foie gras, miso, nori, sésame bonite	38 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate, jalapeño	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) caviar Dauricus, hûître	38 €

POUR CONTINUER

Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L) béarnaise de homard, pommes frites	42 €
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34 €
Noix de Saint-Jacques cuites en coquille (L) à la vapeur d'algues, laitue, cresson, caviar Dauricus	64 €
Bar cuit, perles blanches bouillon saké, soya, yuzu, ail frit, coriandre, cébette	58 €
Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrose	62 €
Côte de veau Tomahawk (600gr) (L) oignons rôtis en chemise, champignons de nos bois, mousseline vin jaune	76 €
Côte d'agneau croustillant (5pc) (L) raïta, mangue, papaye verte	58 €
Entrecôte Black Angus (300gr) (L) flambée whisky tourbé, mousseline purée de pomme de terre, truffe, foie gras, jus de sucs	69 €

POUR COMMENCER

Noix de Saint-Jacques Italicus (L) crème aigre coco, yuzu, céleri vert, fenouil	38 €
Boeuf Wagyu dry aged / supplément truffe (L) carpaccio, parmesan, roquette, câpres	38 € / 48 €
Salade de canard laqué OU tofu (G) agrumes, grenade, fruit de la passion, hoisin	34 € / 28 €
Aubergine miso katsuobushi, nori, sésame bonite	20 €
Baby homard (L) dam dam butter, ail frit, condiments	46 €
Octopus au Robatta patate douce, mayonnaise chorizo, chips	28 €
Dumplings de langoustine et foie gras (5pc) (G) consommé de canard laqué, anguille fumée, yuzu, edamame	48 €
Gyozas d'omble chevalier (5pc) (G,L) émulsion à la truffe	38 €

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de tahiti, sauce au chocolat amer	18 €
Gaufre de Bruxelles (G,L) glace cuberdon, panacotta, framboises pépin	18 €
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel	18 €
Pain perdu (G,L) glace sésame noir, hibiscus, myrtille	18 €
Crêpe soufflée au chocolat (L) isigny, glace caramel beurre salé, sauce chocolat amer, noisette caramélisée	18 €

G : Gluten

L : Lactose

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.