

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERERO

Edamame fleur de sel	10 €
Sardines (2pc) (G) tomagrette, fraises, radis, pain coca, basilic	16 €
Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) (G,L) shiso, mousseline aigre douce, agrumes, poivre Timut	26 €
Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	16 €
Fish sticks de ventrèche de saumon (4pc) sauce ponzu, sésame kimchi, cébette	16 €
Maïs grillés au Robata (2pc) caramélisés, barbecue plum	12 €

POUR COMMENCER

Makis de langoustine Gravlax (4pc) Italicus, coco, fenouil, yuzu, caviar de citron	38 €
Burrata (L) tomate héritage, avocat, pastèque, fraise, chili flakes, pistache	32 €
Boeuf Wagyu dry aged (L) carpaccio, parmesan, roquette, câpres	36 €
Salade de canard laqué OU tofu (G) agrumes, grenade, fruit de la passion, hoisin	34 € / 28 €
Aubergine miso (L) katsuobushi, nori, sésame bonite	20 €
Chou-fleur entier rôti parfum zaatar, tzatziki, grenade, menthe	20 €
Baby homard (L) dam dam butter, ail frit, condiments	46 €
Octopus au Robata patate douce, mayonnaise chorizo, chips	28 €
Dumplings de langoustine et foie gras (4pc) (G) consommé de canard laqué, anguille fumée, yuzu, edamame	48 €
Gyozas d'omble chevalier (4pc) (G,L) foie gras, asperges blanches des dunes, émulsion à la truffe	38 €

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Saumon (4pc) (G) teriyaki, ponzu, wakamé, daïkon	36 €
Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) laquée, foie gras, miso, nori, sésame bonite	38 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate, jalapeños	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daïkon, mayonnaise piment, ail	38 €

POUR CONTINUER

Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L) béarnaise de homard, frites	42 €
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34 €
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	30 €
Bar cuit, huîtres perles blanches bouillon saké, soya, yuzu, ail frit, coriandre, cébette	66 €
Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	62 €
Côte de veau Tomahawk (600gr) (L) asperges blanches des dunes, morilles, anguille fumée, cerfeuil, mousseline vin jaune	76 €
Pluma Iberico "Asado" tacos, mole verde, crème aigre, vierge, guacamole d'avocat brûlé	58 €
Entrecôte Black Angus (400gr) (L) flambée Saké, chimichurri, purée de pommes de terre, jalapeños, shiso vert	74 €
Epaule d'agneau confite zaatar, aubergine fumée, houmous, taboulé, gyros	72 €

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18 €
Omelette norvégienne (L) glace reine des prés, confit de groseilles, tequila, mirliton	18 €
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	18 €
Pain perdu (G,L) sésame noir, hibiscus, mara des bois	18 €
Mille-feuille (G, L) cerise, diplomate, vanille, caramel salé, fève de tonka	24 €

G : Gluten

L : Lactose

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.