

# LOUNGE BAR

-

# FOOD SHARING

## APERERO

Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) (G,L) shiso, mousseline aigre douce, agrumes, poivre Timut	26 €
Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	18 €
Fish sticks de ventrèche de saumon (4pc) (G) sauce ponzu, sésame kimchi, cébette	18 €
Tikka de filet d'agneau (4pc) (L) tandoori, sauce raïta	20 €
Gaufres de Bruxelles aux algues (2pc) (G,L) avec caviar (10g) aigrette d'huîtres, aneth, lime	16 € 28 €
Croquettes de gibier (4pc) (G) poivrade hoisin, chutney d'agrumes, nougatine	24 €

## POUR COMMENCER

Saumon Bømlø leche de Tigre Ají Amarillo, sabayon teriyaki, radis bleu	38 €
Sashimis (2pc de chaque) langoustine, dos de saumon, Gambero Rosso, yellowtail, thon, wakamé, ponzu, soja, wasabi	64 €
Roll de pain brioché (G,L) boudin blanc, mousseline de crevettes grises, cressonnette	25 €
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, câpres	36 €
Salade de canard laqué OU tofu (G) agrumes, grenade, fruit de la passion, hoisin	34 € / 28 €
Cèpes rôtis miso (L) katsuobushi, nori, sésame bonite	25 €
Gyoza de homard (4pc) (G,L) dam dam butter, ail frit, condiments	42 €
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil pla	32 €
Dumplings de langoustine (4pc) (G,L) chou, châtaigne d'eau, poivre vert, consommé blanc, poire	48 €

G : Gluten

L : Lactose

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

## NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) laquée, foie gras, miso, nori, sésame bonite	38 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daïkon, mayonnaise piment, ail	38 €
Crispy rice - Noix de Saint-Jacques (G) huître, Jalapeños, pomme, concombre, basilic	36 €

## POUR CONTINUER

Noix de Saint-Jacques (4pc) (L) cuites en coquille à la vapeur d'algues, épinard, cresson, caviar Dauricus	68 €
Bar cuit, huîtres perles blanches bouillon saké, soja, yuzu, ail frit, coriandre, cébette	66 €
Collard Yellowtail au Robata chou rave, wakamé, katsuobushi	64 €
Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	62 €
Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L) béarnaise de homard, frites	44 €
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34 €
Entrecôte Black Angus (400gr) (L) flambée whisky tourbé, mousseline purée de pommes de terre et foie gras	74 €
Epaule d'agneau confite (750gr) (G,L) chou-fleur, zaatar, aubergine fumée, houmous, taboulé, gyros	72 €
Côtelettes de chevreuil au Robatta (4pc) vierge de fruits d'automne, poivrade jus de cabosse, gruau de cacao, nougatine	68 €

## FROMAGE

Mont d'Or rôti au four (pour 3 à 4 personnes) (G,L) à partager comme une fondue, shot de Kirsch	58 €
--	------

## DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18 €
Tarte briochée (G,L) figues, pesto d'estragon, glace au lait, sirop de vin rouge aux épices	18 €
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	18 €
Glace vanille (L) râpé de truffe blanche, fleur de sel, huile d'olive	35 €
Mille-feuille (G, L) banane, rhum, diplomate, caramel salé, fève de tonka	24 €