

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERRO

| | |
|--|--------------|
| 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) aigrelette d'huîtres, aneth, lime | 18 € 36 € |
| Croquettes de gibier (4pc) (G) poivrade hoisin, chutney d'agrumes, nougatine | 26 € |

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 € |
| Aubergine miso (L) katsuobushi, nori, sésame bonite | 28 € |
| Gyoza d'Ombre chevalier (4pc) (G,L) rappé de truffe, parmesan | 38 € |
| 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 (4pc) (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 € |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer | 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 € |