

# 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 €
Wings de poulet croustillant caramélisés (6pc) (G) dakgangjeong, cacahuète, sésame	20 €
Gaufres de Bruxelles aux algues (2pc) (G,L) avec caviar (10g)	18 € 36 €
aigrelette d'huîtres, aneth, lime	

## POUR COMMENCER

Noix de Saint-Jacques "cruées" plancton, concombre, Granny, perles iodées	38 €
Sashimis (2pc de chaque) langoustine, dos de saumon, Gambero Rosso, yellowtail, thon, wakamé, ponzu, soja, wasabi	64 €
Baby homard dam dam butter, ail frit, pamplemousse rose, pickles de tomate	46 €
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 €
Dos de cabillaud shio koji, au robata, whisky Hakushu, wakamé, main de Bouddha, katsuobushi	58 €
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 €
Côte de veau (L) oignon rôti en chemise, morilles, asperges, vin jaune	68 €
<b>DESSERTS</b>	
Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18 €
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	18 €
Mille-feuille (G, L) banane, rhum, diplomate, caramel salé, fève de tonka	24 €
Tarte soufflée (G) pamplemousse, sorbet thé, shiso givré	18 €
Croustillons mangue (G, L) passion, caramel curry du Tibet, Kalamansi	18 €