

## LOUNGE BAR

-

## FOOD SHARING

### APERRO

<b>Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) (G,L)</b>	<b>26€</b>
shiso, mousseline aigre-douce, agrumes, poivre Timut	
<b>Calamars (G)</b>	<b>18€</b>
croustillants, mayonnaise shichimi	
<b>Brocolinette (4pc) (G)</b>	<b>18€</b>
jalapeños, bubu arare, goa cress, basilic, lime	
<b>Wings de poulet croustillant caramélisés (6pc) (G)</b>	<b>22€</b>
dakgangjeong, cacahuète, sésame	
<b>Gaufres de Bruxelles aux algues (2pc) (G,L)</b>	<b>38€</b>
tartare de boeuf Carima, caviar, crème d'oeuf, aigrette iodée	

### POUR COMMENCER

<b>Maki de saumon Bømlø "Gravlax" (4pc)</b>	<b>32€</b>
texture de tomates Zébra, glace fenouil, combava	
<b>Sashimis (2pc de chaque)</b>	<b>66€</b>
thon, yellowtail, Saint-Jacques, ama ebi, boeuf dry age, avocat, saumon, wakamé, ponzu, soja, wasabi	
<b>Avocat</b>	<b>25€</b>
velours de tomate collection, vinaigrette, ciboule, côtons pain coca	
<b>Boeuf Wagyu dry aged (G,L)</b>	<b>36€</b>
carpaccio, parmesan, roquette, câpres	
<b>Salade de canard laqué OU tofu (G)</b>	<b>34€ / 28€</b>
agrumes, grenade, fruit de la passion, hoisin	
<b>Tikka d'agneau au Robata Grill (4pc)</b>	<b>34€</b>
raïta de mangue, bubu arare, menthe	
<b>Frémie de moules de Bouchot</b>	<b>38€</b>
noix de Saint-Jacques, asperges blanches des dunes, morilles, chlorophylle de persil, noisette	
<b>Dumplings de langoustine (4pc) (G,L)</b>	<b>48€</b>
chou, châtaigne d'eau, poivre vert, consommé blanc, poire	
<b>Crabe Royal de la mer des glaces (350gr)</b>	<b>145€</b>
beurre blanc, poivre Malabar	

G : Gluten

L : Lactose

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

### NOS CRISPY RICE

<b>Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G)</b>	<b>34€</b>
foie gras, miso, nori, sésame bonite	
<b>Crispy rice - Avocat (4pc) (G)</b>	<b>30€</b>
shichimi, tomate	
<b>Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G)</b>	<b>38€</b>
daikon, mayonnaise piment, ail	
<b>Crispy rice - Thon rouge (4pc) (G)</b>	<b>36€</b>
mayonnaise shichimi	

### POUR CONTINUER

<b>Cabillaud</b>	<b>64€</b>
sobacha fumé, ragout de coquillages, yuzu, pointe verte	
<b>Bar cuit, huîtres perles blanches</b>	<b>68€</b>
bouillon saké, soja, yuzu, ail frit, coriandre, cébette	
<b>Octopus au Robata Grill</b>	<b>38€</b>
purée de patate douce, chips, mayonnaise chorizo, goa cress	
<b>Tartare de thon rouge façon Américain</b>	<b>62€</b>
comme au "Sea Grill", frites, sucrine	
<b>Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L)</b>	<b>44€</b>
béarnaise de homard, frites	
<b>Spare ribs sauce plum</b>	<b>34€</b>
cacahuètes, sésame, cébette	
<b>Filet de boeuf Black Angus, foie gras poêlé</b>	<b>76€</b>
teriyaki, pétales d'ail frit, sésame, wok de légumes	
<b>Epaule d'agneau confite (750gr) (G,L)</b>	<b>72€</b>
zaatar, tzatziki, relish harissa, gyros, chou-fleur	
<b>Côte de porc Ibérique (450gr)</b>	<b>65€</b>
haricots beurre, ail rose, à l'berdouille, purée	

### DESSERTS

<b>Dame blanche (L)</b>	<b>18€</b>
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	
<b>Ile flottante (L)</b>	<b>18€</b>
crème anglaise aux épices, caramel de pomme	
<b>Crêpe</b>	<b>18€</b>
fraises au Pastis, poivre Màng Tang, crème glacée yaourt	
<b>Pomme Gueuze 3 Fontainen</b>	<b>18€</b>
Arlette, crème crue Muscovado, glace Reine-des-prés	