

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	20€
Brocolinettes (5pc) (G) jalapeños, bubu arare, goa cress, basilic, lime	18€
Wings de poulet caramélisés (6pc) (G) dakgangjeong, cacahuètes, sésame	22€
Gaufres de Bruxelles aux algues (2pc) (G,L) tartare de boeuf Carima, caviar, aigrette iodée	42€

POUR COMMENCER

Maki de saumon Bømlo "Gravlax" (4pc) texture de tomates Zebra, glace fenouil, combava	34€
Sashimis (2pc de chaque) thon, yellowtail, gambero rosso, boeuf dry age, saumon, noix de saint-Jacques, avocat, wakamé, ponzu, soja, wasabi	68€
Avocat velours de tomate collection, vinaigrette, ciboulette, croûtons de pain coca	26€
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€
Tikka d'agneau au Robata Grill (4pc) raita de mangue, bubu arare, menthe	34€
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	32€
Dumplings de langoustine (4pc) (G,L) chou, châtaigne d'eau, poivre vert, consommé blanc, poire	48€
Crabe Royal de la Mer de Glace (350gr) (L) beurre blanc, poivre Malabar	145€

NOS CRISPY RICE

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

FOOD SHARING

POUR CONTINUER

Cabillaud sobacha fumé, coquillages, yuzu, asperges vertes de Stephane Longlune	66€
Bar cuit, huîtres "perle blanche" bouillon saké, soja, yuzu, ail frit, coriandre, cébette	68€
Octopus au Robata Grill (L) purée de patate douce, chips, mayonnaise chorizo, goa cress	38€
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	58€
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34€
Filet de boeuf Black Angus, foie gras poêlé teriyaki, pétales d'ail frit, sésame, wok de légumes	78€
Epaule d'agneau confite (750gr) (G,L) Za'atar, tzatziki, relish harissa, gyros, chou-fleur	72€
Côte de porc Ibérique (450gr) (L) haricots beurre, ail rose, à l'berdouille, purée	65€

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	19€
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	19€
Crêpes (G,L) fraises au Pastis, poivre Màng Tang, crème glacée yaourt	19€
Pomme Gueuze 3 Fontainen (G,L) Arlette, crème crue Muscovado, glace Reine-des-prés	19€

G : Gluten

L : Lactose

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