

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERERO

Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	19€
Croustillants crevettes Nobashi (4pc) shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut	22€
Gaufres de Bruxelles aux algues (G,L) tartare d'huître, crème plancton, caviar Dauricus	38€
Tempura de pinces de homard (6pc) (G) sauce tartare Nikkei	32€
Smash gyros d'agneau (G,L) zataar, tzatziki, relish, bubu arare	24€

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite	34€
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	28€
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, mayonnaise piment, ail	32€
Crispy rice - Maatjes (4pc) (G) wasabi, wakamé, tomate, petit pois lágrima de costa, sésame	28€

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	60€
Dos de cabillaud confit à l'huile d'olives (L) sobacha fumé, coquillages, yuzu, Bonnotte de Noirmoutier	56€
Bar cuit, huîtres "perle blanche" bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	58€
Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L) béarnaise de homard, frites	54€
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34€

POUR COMMENCER

Avocat, stracciatella (G, L) velours de tomate collection, ciboulette, croûtons de pain coca, glace basilic	24€
Maki de saumon Bømlo "Gravlax" (4pc) texture de tomates Zebra, glace fenouil, combava	34€
Hamachi Italicus, yuzu, pêche blanche, melon, verveine, coco	32€
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	36€
Pain bao (2pc) poulet fermier, marbré de foie gras, vierge, Hoisin sauce, nougatine	30€
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	32€
Gyoza de langoustine (4pc) (G) Consommé de canard laqué, anguille fumée, girolles, cébette	45€
Baby homard entier au Robatta (L) beurre blanc, poivre Malabar	44€

Entrecôte Black Angus USA (400 gr) à la poêle tout simplement, frites, laitue, mayonnaise	78€
Porc Ibérique "Secreto" (2pc) (G) chermoula, coquillages, harissa, piquillos, fregola, zucchini	72€
Côte de veau (2pers) oignon rôti en chemise, girolles, mousseline vin jaune, petits pois lagrima de Costa	76€

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18€
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	16€
Tarte fine aux fraises (G, L) glace burrata, shot de Saké yuzu, estragon	20€
Pavlova myrtilles (L) pignons de pin sablés, verveine, glace yaourt	19€

G : Gluten

L : Lactose

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