

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERERO

| | |
|--|------|
| Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi | 20 € |
| Croustillants crevettes Nobashi (4pc) (G,L) shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut | 22 € |
| Gaufres de Bruxelles- caviar Dauricus (20gr) (G,L) aigrette d'huîtres, aneth, lime | 54 € |
| Sole Limande façon fish stick (6pc) (G) sauce tartare Nikkei | 34 € |
| Smash gyros d'agneau (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare | 24 € |

NOS CRISPY RICE

| | |
|---|------|
| Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite | 36 € |
| Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate | 28 € |
| Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, mayonnaise piment, ail | 32 € |
| Crispy rice - Hamachi, caviar Dauricus (4pc) (G, L) maki d'huître, crème aigre | 38 € |

POUR CONTINUER

| | |
|--|------------|
| Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine | 64 € |
| Dos de cabillaud confit à l'huile d'olives (L) sobacha fumé, coquillages, yuzu, Bonnotte de Noirmoutier | 58 € |
| Bar cuit vapeur, huîtres "perle blanche" (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette | 62 € |
| Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites | 28 €/pièce |
| Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette | 38 € |
| Coquelet rôti en feuille de vigne (2pers) (L) chicons confits au foie gras, pommes grenailles | 35 €pp |
| Entrecôte Black Angus USA (400 gr) (2 pers) à la poêle tout simplement, frites, laitue, mayonnaise | 42 €pp |
| Porc Ibérique "Secreto" (2 pers) (G) purée de patates, émulsion d'oignon rôti, ragout de cèpes | 36 €pp |

POUR COMMENCER

| | |
|---|------|
| Salade de canard laqué croustillant (G) agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin | 34 € |
| Sashimi servi sur glace (2 pc de chaque) yellowtail, saumon Bomlø, thon, langoustine, Saint-Jacques | 64 € |
| Noix de Saint-Jacques shio koji plancton, Granny Smith, concombre, céleri vert, perles iodées | 38 € |
| Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres | 36 € |
| Pain bao (2pc) (G) poulet fermier, marbré de foie gras, vierge, Hoisin sauce, nougatine | 32 € |
| Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat | 34 € |
| Gyoza de langoustine (4pc) (G) Consommé de canard laqué, anguille fumée, girolles, cébette | 46 € |
| Crabe Royal de la Mer des Barents (L) beurre blanc, poivre Malabar | 58 € |
| Noix de Saint-Jacques - caviar Dauricus (4pc) (L) cuites en coquille à la vapeur d'algues, beurre de ratte fumée, chlorophylle de persil | 68 € |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer | 20 € |
| Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme | 18 € |
| Tarte fine aux figues (G) Baileys, verveine, glace speculoos | 20 € |
| Pavlova myrtilles (L) pignons de pin sablés, tagète mexicaine, glace yaourt | 19 € |
| Crêpes soufflées aux agrumes (G) coco, shiso vert | 21 € |

G : Gluten

L : Lactose

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