

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	58 €
Croquettes de gibier (4pc) (G) poivrade hoisin, chutney d'agrumes, nougatine, airelles	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) daïkon, mayonnaise piment, ail	32 €
Crispy rice - Hamachi, caviar Dauricus (4pc) (G, L) maki d'huître, crème aigre	42 €

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	66 €
Dos de cabillaud confit à l'huile d'olives (L) sobacha fumé, coquillages, yuzu, Bonnotte de Noirmoutier	62 €
Bar cuit vapeur, huîtres "perle blanche" (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	64 €
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites	28 €/pièce
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	38 €

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	34 €
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	36 €
Dumpling de langoustine (4pc) (G, L) chou, poivre vert, châtaigne d'eau, consommé blanc, poire	46 €
Crabe Royal de la Mer des Barents (L) beurre blanc, poivre Malabar	64 €
Noix de Saint-Jacques (4pc) - caviar Dauricus 10gr / 30gr (L) cuites en coquille à la vapeur d'algues, laitue, cresson	68 € / 98 €

Côtelette de chevreuil au Robata (2pc) (L) vierge de fruits d'automne, poivrade jus de cabosse, grué cacao, nougatine	36 €pp
Entrecôte Black Angus USA (400 gr) (2 pers) (L) flambée Whisky, mousseline pomme de terre et foie gras	48 €pp
Côte de veau façon cordon bleu (2 pers) (G, L) rapé de truffe, salade de blé, pomme frite au beurre	39 €pp

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	21 €
Tarte soufflée chocolat (G, L) glace caramel salé, chouchous, pécan	21 €
Poire Comice en croûte d'Arlette (G, L) cardamome, sirop sangria	21 €
Pavlova myrtilles (L) pignons de pin sablés, tagète mexicaine, glace yaourt	21 €

G : Gluten
L : Lactose

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