

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERERO

Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	22 €
Croustillants crevettes Nobashi (4pc) (G,L) shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut	26 €
Gaufres de Bruxelles- caviar Dauricus (20gr) (G,L) aigrette d'huîtres, aneth, lime	58 €
Tikka de filet d'agneau Ibérico au Robata (L) tandoori, raïta	28 €

POUR COMMENCER

Salade de canard laqué croustillant (G) agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	36 €
Hamachi (L) caviar de petit pois, jalapeño, burrata fumée, chlorophylle basilic, lime	44 €
Thon Saku vinaigrette tamarin, oeuf Tobiko, fenouil, concombre, compressé de ciboulette	42 €
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	38 €
Pain bao chicken karaage (2pc) (G) caramélisé Cho Kanjang, cacahuète, sésame, cébette, ghoa cress	38 €
Gyoza d'omble chevalier (4pc) (G, L) asperges blanches des dunes, comme une carbonara	48 €
Crabe Royal de la Mer des Barents (L) beurre blanc, poivre Malabar	69 €
La poêlée de cuisses de grenouilles (G, L) beurre de ferme à l'ail et fines herbes	36 €
Gyros d'octopus au Robata (G, L) zaatar, combava, tzatziki, relish, bubu arare	32 €

G : Gluten
L : Lactose

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite	38 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daïkon, mayonnaise piment, ail	34 €
Crispy rice - Dry aged de betterave rouge (4pc) (G) haricot fermenté, shiso rouge, sésame	30 €

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	68 €
Baby lotte (L) asperges AAA, mousseline miso, wafu sésame	65 €
Bar cuit vapeur, huîtres "perle blanche" (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	68 €
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites	32 €/pièce
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	44 €
Epaule d'agneau confite (2 pers) (G) zaatar, houmous, bubu arare, gyros, aubergine fumée	76 €
Entrecôte Black Angus USA "surf & turf" (400 gr) (2 pers) (L) béarnaise de homard, frites	112 €
Côte de veau façon cordon bleu (2 pers) (G, L) ragout d'asperges blanches des dunes, pomme de terre de Noirmoutier	96 €

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	20 €
Tarte soufflée chocolat (G, L) glace caramel salé, chouchous, pécan	22 €
Bricolet fraises et rhubarbe (G, L) glace agastache, yuzu, fontainebleau	22 €
Glace texturée (L) oranges confite, pistaches, caramel tendre, raisins Jumbo	22 €
Assortiment de fromages (L) pain, chutney, fruits secs	25 €

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