

## DÉJEUNER 12h-13h30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 25€ / PLAT SEUL • 19€

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

### ENTRÉES

- Potatoe salad, fraises marinées, petits pois, perles de vinaigre de Banuyls, cerfeuil.
- Bulots et asperges blanches, sauce nuta, huile d'ail des ours.
- Chips de jambon cru, cresson et poireaux au sésame et gingembre, pickles de betteraves.

### PLAT

- Okowa de légumes de printemps • Panier vapeur de Riz gluant, artichauts, radis, carottes, asperges, shiitakés, herbes fraîches, sauce nori.

- Karaage de poisson du jour, asperges vertes, shiitakés, carottes, poireaux, sauce aigre-douce au dashi, riz blanc.

- Jaja udon • Nouilles de blé, poulet haché au miso Courgette, carottes, radis, fenouil, cébette, coriandre, noisettes, citron vert.

### Desserts du jour

Enfant • Grand bol de riz, légumes + poisson ou viande • 12 €

BENTO (à emporter - plat consigné) • 18€ au choix dans les plats.

## CARTE DU DÎNER • 19H30 - 21H

### ENTRÉES

- Assortiment de sashimis selon arrivage, condiments, légumes, sauce nikiri • 15€

- Suggestion du soir • 13€

- Potatoe salade, maquereau mariné et léché à la flamme, petits pois, fèves, haricots plats, cresson • 13€

- Salade de légumes de saison, shiitakés et kiwi, vinaigrette carottes-gingembre • 11€

### PLATS

- Friture d'huitres et pêche du jour, sauce huile de sésame, vinaigre et ail, Radis, céleri et oignons rouges croquant. Riz blanc et soupe miso • 27€

- Kaïgohan • Riz cuit au beurre et coquillages (Palourdes, bulots et couteaux), sauce dashi épais, artichauts en deux cuissons, herbes. Soupe miso • 28€

- Kamonabe • Magret de canard, navets nouveaux, poireaux, shiitakés, cresson, bouillon dashi et jus de canard. Riz blanc • 28€

- Ramen vegan (servi à température) : Nouilles de blé, sauce sésame & miso, légumes de saison & herbes fraîches • 23€

### DESSERTS du jour

*Produits à 90% certifiés AB, pêche issue de petits bateaux (Fagoaga & Dima), Viandes en provenance du Pays Basque (Boucherie Curutchet).*