

DÉJEUNER 12h-13h30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 25€ / PLAT SEUL • 19,50€

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

ENTRÉES

- Karaage (friture légère) de gésiers de poulet, cébettes & sauce citron.
- Sujimé de poisson du jour (cru mariné), radis blanc & raisins. Yuzu kosho (piment léger au yuzu).
- Potimarron rôti, figues fraîches & sauce noisettes. Menthe, aneth, oignon rouge.

PLAT

- Hirousu - boulettes de tofu & pomme de terre, sauce dashi et légumes de saison, bol d'riz blanc.
- Truite grillée, champignons & riz okowa (panier vapeur), cébettes, shiso.
- Cochon mijoté, tomates rôties & udon (nouilles de blés), bouillon chaud, poireau, gingembre.

Desserts du jour

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

BENTO (à emporter - plat consigné) • 19€ au choix dans les plats.

CARTE DU DÎNER • 19H30 - 21H

Amuse-bouche

ENTRÉES

• Otsukuri : Sashimi ou tataki du jour, sauce assortie, condiments, légumes • 16€

• Suggestion du soir • 14€

• Tartare de tataki de bœuf, mariné au sakékasu "Ohiana Saké", tomates cerises séchées maison • 15€

• Potimarron rôti, figues fraîches & sauce noisettes. Menthe, aneth, oignon rouge • 11€

PLATS

• Friture de poulpe et maigre, sauce huile de sésame, vinaigre et ail, Céleri et oignons rouges croquants et tomates. Riz blanc et soupe miso • 28€

• Chirashi : Bol de riz vinaigré, sashimi en 2 poissons, légumes de saison, sauce koji, soja et piment d'Espelette. Soupe miso • 28€

• Magret de canard cuisiné et finition vapeur en feuille de figuier, aubergines, fruits rouges, piments doux verts, sauce miso caramélisée. Soupe miso et riz blanc • 29€

• Ramen poisson, servis à température : Nouilles, sauce citron, thon confit maison & moules au saké, légumes de saison et herbes fraîches • 27€

• Ramen vegan du moment, servis à température : Nouilles de blé, sauce de saison, légumes & herbes fraîches • 23€

DESSERTS du Soir 8 à 9,50€

Nos Produits frais sont d'origine agriculture biologique, la pêche est locale et issue de petits bateaux (Fagoaga & Dima), Viandes en provenance du Pays Basque (Boucherie Curutchet).