

DÉJEUNER 12h-13h30

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

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

ENTRÉES

- Salade de patate douce, pommes, endives, sauce ponzu, miel & moutarde.
- Sashimi de pêche du jour, navets, sauce nikiri.
- Oden de daïkon (radis au bouillon) et kakuni (cochon mijoté), cébettes et shichimi (7 épices et piment).

PLAT

- Donburi (Grand bol de riz) et kakiage (friture légère) de carottes et noisettes, sauce taré (caramélisée), herbes, gingembre.
- Pêche du jour cuisson vapeur, champignons rôtis, poireaux, coriandre, citron vert, sauce magique, bol de riz blanc.
- Udon (nouilles de blé), blanc de poulet vapeur, surinagashi d'automne - noisettes, panais, carottes, poireaux, épices, lait de coco et soja - chips de légumes, herbes.

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

- Sashimi ou kobujime de pêche du jour, sauce assortie, condiments, légumes • 16€
- Tartare de tataki de bœuf, mariné au sakékasu "Ohiana Saké", tomates cerises séchées maison • 15€
- Suggestion du soir •
- Gyoza de champignons, poireaux, gingembre et ail, bouillon chaud, citron vert, huile de truffes et cèpes • 12€

PLATS

- Tempura de maigre & légumes de saison, bouillon agedashi, condiments. Riz blanc et soupe miso • 28€
- Okowa d'automne : Panier vapeur riz gluant au bouillon de cèpes, châtaignes, champignons grillés, daïkon grillé, ciboulette, écorces de mandarine, sansho. Soupe miso • 23€ (+ magret de canard cuisiné +6€)
- Kakuni • Porc braisé aux agrumes et mijoté à basse température, navet, potimarron, oignon rôti, poireau, riz blanc, soupe miso. Condiment de piment d'Espelette frais, fermenté au koji • 27€
- Ramen végétarien (nouilles de blé), bouillon chaud de saison, légumes de saison, 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).