DÉJEUNER 12h-13h30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 25€ / PLAT SEUL • 19,50€
MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

ENTRÉES

• Surinagashi « potage » de légumes blancs d'hiver - poireaux, navet, choux fleur, topinambours et sakékasu - chips de topinambours et zestes de bergamote.

• Sashimi du jour, oignons nouveaux et poires, sauce nuta - miso, vinaigre et moutarde - noix.

• Chips de jambon de Bayonne au four, salade de cresson, poireaux, radis, sauce ponzu, huile de sésame et sésame.

PLATS

• Misoyaki de légumes, sauce miso aux oeufs, courge, pdt, shiitakés, choux de Bruxelles, céleri rave, châtaignes, bol de riz.

• Ramen aux coques cuisinées au saké, pousses d'épinards , poireaux, bouillon dashi poisson et crustacés, huile de langoustine.

• Menchi katsu • Croquette de bœuf, cochon, oignons, carottes, panais. Sauce barbecue maison, salade d'endives et céleri-rave, vinaigrette cidre et yuzu.

DESSERTS

• Panna cotta au chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel
• Chiffon cake au yuzu, chantilly au thé grillé

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€

• Surinagashi de légumes blancs d'hiver et sakékasu chips de jambon de Bayonne et de topinambours, zestes de bergamote • 14€

• Misoyaki de Saint-Jacques (x3) et légumes • 15€

• Gyoza (x4) de champignons, poireaux, gingembre et ail, sauce magique, herbes fraîches, citron vert • 14€

PLATS

• Karaage de lotte (friture légère), mini mochi de pomme de terre, oroshi de daïkon et herbes. Bol de riz blanc et soupe miso • 29€

• Ochazuke • Pêche du jour, bouillon dashi et genmaïcha dans un grand bol de riz blanc, œufs de truite, sauce noisettes, légumes, gingembre, • 29€

• 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 • 28€

• Ramen végan (nouilles de blé), bouillon chaud de saison, légumes de saison, herbes fraîches • 24€

DESSERTS • 11€

• Glace au thé grillé (hojicha), sauce caramel, fleur de sel, cake butternut et amande *(sans gluten)*.

• Panna cotta au chololat noir et lait de coco *(végane)*, noix caramélisées et poires crues.

• Chiffon cake au yuzu, compotée de kaki au vermouth et Sichuan. *(sans gluten, sans lactose)*