

TABLE D'HÔTE

45

ENTRÉES

CHOUX DE BRUXELLES

oignon perlé | yuzu | réduction au soya | furikake

KATSU À L'AUBERGINE

panko | frisée | tomate cerise | miso | teriyaki | pignon de pin

TARTARE DE BOEUF

kumquat | poire asiatique | shiitake | jaune d'oeuf | sesame | croustille de nori

PLATS PRINCIPAUX

NIGIRI & MAKI

4 morceaux nigiri | 8 morceaux maki

KAISENDON

poissons assortis du jour | oeuf de saumon | concombre | riz sushi

CUISSE DE CANARD CONFIT

légume saisonniers | riz

BAVETTE DE BOEUF

koji | légume saisonniers | riz

EBI MAZEMEN

bisque aux fruits de mer | crevettes tigrées | nouilles

DESSERT DU JOUR

À LA CARTE

SUSHI & SASHIMI

NAMA MAMEMORI 32

thon rouge, ora king, shiromi, concombre, avocat, tempura, feuille soya, aïoli épicée, miso teriyaki

NAMA MAKI & NIGIRI 38

4 morceaux nigiri & 8 morceaux maki

KAISENDON 38

poissons assortis du jour, oeuf de saumon, concombre, riz sushi, nori

SASHIMI MORIAWASE

12 | 55

20 | 95

NIGIRI OMAKASE

6 | 30

8 | 38

ENTRÉES CHAUDES

PATTE DE PIEUVRE 26

choux fleur, marron, shiso, tomate

KATSU À L'AUBERGINE 14

panko, frisee, tomate cerise, miso teriyaki, pignon de pin

CRABE À CARAPACE MOLLE 28

kimchi, concombre, oeuf de saumon, bisque

CHOUX DE BRUXELLES 12

pearl onion, yuzu, soy reduction, furikake

PLATS PRINCIPAUX

KINOKO MAZEMEN 32

truffe, champignon saisonnier local & asiatique, nouille de ramen, beurre de kombu

CUISSE DE CANARD CONFIT 35

légumes saisonniers, riz de sushi, sauce XO, chimichurri

EBI MAZEMEN 36

crevettes tigrées grillée, bisque de crevette sucrée, nouille de ramen, huile de carabineros

BAVETTE 38

légumes saisonniers, riz sushi, XO sauce, koji