

menu



ENTRÉES

Jardin de légumes, sauce carotte-orange, betterave, brebis frais _ **14€**

Un jardin qui vous laisse bouche bée

Thon rouge, crème au shiso rouge, émulsion au dashi-hibiscus, pickles de prune _ **18€**

Pour voir rouge avec légèreté et élégance

Champignons japonais sautés, espuma aux Cèpes, oeuf parfait, crumble au café _ **15€**

Retour d'une longue chasse aux champis

Tartare de filet de bœuf au couteau, cornet maison, condiment piment-citron vert _ **16€**

Notre entrée signature, allez-y !

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



PLATS

Caille farcie grillée au Binchotan _ **38€**

Farce de volaille à l'estragon, Foie gras, jus de viande au Caroube, Gnocchis, béchamel

Le Potager de Ryuji _ **28€**

Légumes de saison grillés au barbecue, condiments et sauces du moment

Daurade Royale grillée au charbon _ **34€/pers**

Fregola au Koji, sauce au vin blanc et yuzu

Plat à partager pour 2 personnes

..... **En raison de pré-cuissons au barbecue, chaque client doit commander un plat**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



FROMAGE

Fromage du moment, chutney du Chef, herbes – **14€**

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



DESSERTS

Lorsque le régressif se réinvente.

Irish Coffee _ **13€**

Mousse au café, poires pochées au Whisky, sauce au café, tuile au café

Figue-Riz au Lait _ **14€**

Figues pochées au vin chaud, espuma de riz au lait, panna cotta au Genmaicha

..... **En fonction de votre humeur, on se partage des assiettes ou non.**

prix service compris (15%)

EUNOË