



## **ENTRÉES**

Autour de la Carotte, carottes rôties, houmous de carotte, sauce carottes-orange \_ **126**Le petit faible de Ryuji pour le Levant

Maquereaux marinés brûlés, foccacia au romain, sauce anchois, condiment citron **\_ 15€** À la quête de l'Umami

Morille et sarrasin, champignons, sabayon sarrasin torréfié **\_ 146**Le Japon et la France partage l'amour du Sarrasin

Tartare de filet de bœuf au couteau, cornet maison, condiment piment-citron vert \_ **16€**Notre entrée signature, allez-y!

 $\label{eq:Beurre Kawaii} \ \_ \ \textbf{3} \textbf{\&}$  Enveloppez votre moment avec encore plus de gourmandise

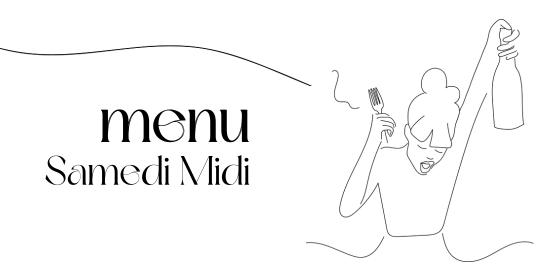
## **COCKTAIL MAISON**

Tokyo-Deauville, vodka Fair, sirop au genmaicha et jus de poire pétillant \_ **12€**Serez-vous du voyage?

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les menus sont susceptibles de changer très régulièrement

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





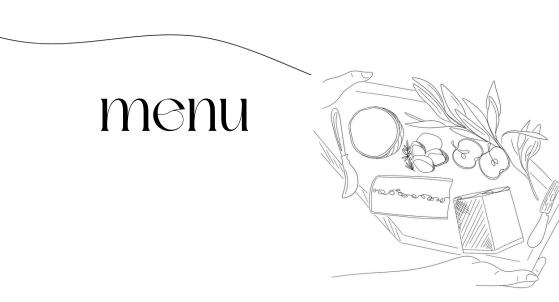
## **PLATS**

Échine de Cochon, purée de pommes de terre fumée, sauce aux 5 épices \_ 23€

Cabillaud vapeur, riz complet, coulis de piperade, sauce vin blanc et encre de seiche \_ 26€

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les menus sont susceptibles de changer très régulièrement





## **FROMAGE**

Fromage du moment, chutney du Chef, herbes  $\_$  14 $\pmb{\varepsilon}$ 

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les menus sont susceptibles de changer très régulièrement

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





Lorsque le régressif se réinvente.

Yaourt Citron-Kiwi \_ 14€

Cheese-cake cru, sablé citron, limoncello, sauce kiwi, chocolat blanc Mayan Red

Ode à la Vanille \_ **13€** 

Jeu de crèmes à la Vanille de Madagascar, crumble vanille, poivre sauvage, ananas

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les menus sont susceptibles de changer très régulièrement

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

