

menu



ENTRÉES

Autour de la Carotte, carottes rôties, houmous de carotte, sauce carottes-orange _ **12€**
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 _ **14€**
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 !

Beurre Kawaii _ **3€**
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.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



PLATS

Barbecue Végétal _ **28€**

Asperges blanches, Pois Gourmands, Petit Pois, houmous de petit pois, sabayon basilic

Cabillaud Umami _ **34€**

Laqué à la sauce vin blanc et encre de seiche, riz de Camargue à la seiche et piquillos

Agneau Pascal _ **39€**

Jus d'Agneau à la sarriette, rattes et petit pois, condiment persillade

Côtes de Cochon Ibérique _ **34€/pers**

Au Binchotan, sauce épicée et légumes de saison

Plat à partager pour 2 personnes

Suggestion du Jour : Épaule d'Agneau Confite à partager _ **36€/pers**

Plat à partager pour 2 personnes

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

..... **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 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.**

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



DESSERTS

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.**

prix service compris (15%)

EUNOË