

menu



ENTRÉES

Jardin de légumes barigoules et croquants, labneh, condiment pomme-citron _ **12€**

Le petit faible de Ryuji pour les saveurs libanaises

Saumon Saikyoyaki, agrumes, radis red meat, déluge herbacé _ **16€**

Le Gravlax à la mode de Kyoto

Céleris surprise, tuile d'Harumaki, oeuf parfait, crumble café _ **13€**

Le céleris grave stylé

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

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les plats mentionnés sont susceptibles d'être remplacés très fréquemment

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

prix service compris (15%)

EUNOË

menu

Samedi Midi



PLATS

Filet de Dinde en ballotine, sauce curry, légumes de saison croquants _ **23€**

Maigre au vin blanc, sauce aux coquillages, fondue de poireaux, œufs de truite _ **23€**

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les plats mentionnés sont susceptibles d'être remplacés très fréquemment

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 plats mentionnés sont susceptibles d'être remplacés très fréquemment

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

prix service compris (15%)

EUNOË

menu



DESSERTS

Lorsque le régressif se réinvente.

Balade Choco-Romarin _ **14€**

Terrine au chocolat Mayan Red, espuma choco-romarin, crumble cacao, glace au gingembre

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 plats mentionnés sont susceptibles d'être remplacés très fréquemment

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

prix service compris (15%)

EUNOË