

MENU

ENTRÉES À PARTAGER

| | |
|---|--------|
| Oignon blanc des Cévennes frit, farce aux agrumes, sauce yassa crémeuse | 22,00€ |
| Okonomyiaki, ndjua, champignon, poireau | 25,00€ |
| Sashimi de truite saumonée, shitake, crème d'herbes, escabèche | 26,00€ |
| Tacos végétal de queue de boeuf, yuzu kosho, ricotta salé | 25,00€ |

PLATS

POISSON

| | |
|--|--------|
| Tartare de seiche, aubergine grillée au miso, bouillon dashi | 30,00€ |
| Plie façon «ribs», sauce bbq maison, mousseline iodé | 29,00€ |

VIANDE

| | |
|---|--------|
| Poitrine de porc basse température, condiment cerise et shiso, oreille de porc frit, radis green meat | 28,00€ |
| Tartare américain, frites | 25,00€ |

VEGETARIEN/VEGAN

| | |
|--|--------|
| Brochette végétale, tombée de légumes vert aux agrumes, crème infusée au sichuan | 22,00€ |
|--|--------|

Chaque plat peut être accompagné soit de :

| | |
|--------------------|--------|
| Riz, bulgogi, oeuf | +3,50€ |
| Soupe miso | +3,00€ |

DESSERTS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Flan parisien, paprika fumé, tagète | 13,00€ |
| Tiramisu 2.0, estragon, agrume, olive | 13,00€ |

Pour toutes questions concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel

