

烏賊	Cuttle fish	6 €
的鯛	John dory	8 €
鯛	Seabream	12 €
ハマチ	Yellowtail	12 €
金目鯛	Golden eye snapper	12 €
平目	Ike-Jime turbot	14 €
天然サーモン	Wild salmon from Adour	15 €
ナマコ	Sea cucumber	10 €
サバ	Macquerel	8 €
赤身	Red tuna	10 €
鱸	Ike-Jime seabass	14 €
中トロ	Medium fatty tuna	14 €
ヒメジ	Red mullet	8 €
手長海老 炙り	Wood fired langoustine	26 €
大トロ	Fatty tuna	24 €
キャビア	Caviar	34 €
和牛	Wagyu	32 €
刺身	Sashimis	28 €

ランチ Lunch

98 Euros

柚子、根セロリのカクテル	Celery root extraction, saké, yuzu and sardine garum To pair with :
胡瓜の胡麻和え きのこのギモーブ	Burnet fermented cucumber, white sesame sauce Mushroom extraction marshmallow, ponzu gel and herbs
深海のバラちらし寿司	<b>Noble fish Bara – Chirashi, Mineralized broth</b>
酒粕 蕪のボンボン	Amasaké iced turnip candy
パイナップルの海水コンフィ 梅のキャビア	Sea water slow cooked pineapple, vegetal « hume » caviar and sea water sorbet
ショコラ 玄米茶のアイスクリーム 梅酒のゼリー	Puffed chocolate shell, Genmaicha icecream, Umeshu jelly

おまかせ **Omakase** 280 Euros  
日本酒、ワイン Wine and saké pairing 160 Euros

縁 **Menu rencontre** 150 Euros  
日本酒、ワイン Wine and saké pairing 80 Euros

## エモーション

柚子、魚醬、根セロリのカクテル

胡瓜の胡麻和え  
きのこのギモーブ

蕪 土佐酢のサバイオン

トレビスの漬物 青紫蘇

刺身

出汁のゼリー エビクリーム オゼイユのソルベ

手長エビの炙り

白味噌のロワイヤル 蕪のコンソメ

シェフ、オレリアンの甘味

酒粕 蕪のボンボン

パイナップルの海水コンフィ 梅のキャビア

青紫蘇の冷製天麩羅

マンゴー 海苔 山椒

ショコラ 玄米茶のアイスクリーム 梅酒のゼリー

## Savoury Emotions

*Celery root extraction, saké, yuzu and sardine garum  
With :*

*Burnet fermented cucumber, white sesame sauce  
Mushroom extraction marshmallow, ponzu gel and herbs*

*Kabu turnip, Tosaku cold sabayon, warm broth*

*Raddichio tsukemono and green shiso*

*White sashimi, citrus fruit bread crumbs and red tuna*

*Dashi jelly with gamberoni shrimp cream, sorrel sorbet*

*Wood fired langoustine and crispy seaweed*

*With miso soup and turnip broth*

**Aurélien's Amamis**

*Amasaké iced turnip candy*

*Sea water slow cooked pineapple, vegetal « hume » caviar and  
sea water sorbet*

*Shiso modern tempura and celery root pearl*

*Sancho peppered seaweed wrapped mango*

*Puffed chocolate shell, Genmaicha icecream, Umeshu jelly*