

烏賊	Seiche	6 €
的鯛	Saint-pierre	8 €
鯛	Daurade	12 €
ハマチ	Sériole	12 €
金目鯛	Beryx	12 €
平目	Turbot Ike-Jime	14 €
天然サーモン	Saumon sauvage de	15 €
ナマコ	l'Adour	10 €
サバ	Concombre de mer	8 €
赤身	Maquereau	10 €
鱸	Thon rouge	14 €
中トロ	Bar Ike-Jime	14 €
ヒメジ	Thon mi-gras	8 €
手長海老 炙り	Rouget	26 €
大トロ	Langoustine au feu	24 €
キャビア	Thon gras	34 €
和牛	Caviar	32 €
刺身	Wagyu	28 €
	Sashimis	

ランチ **Déjeuner** **98 Euros**

柚子、根セロリのカクテル
Extraction de céleri rave relevée au saké et yuzu, garum de sardine pour accompagner :

胡瓜の胡麻和え
きのこのギモーブ
Concombre fermenté à la pimprenelle, sauce au sésame blanc
Guimauve d'extraction champignon au gel de ponzu et herbes

深海のバラちらし寿司

酒粕 蕪のボンボン

Bara - Chirashi de poissons nobles aux condiments, Bouillon minéralisé pour l'apprécier

パイナップルの海水コンフィ 梅のキャビア

Petit bonbon de navet glacé au marc de saké

ショコラ 玄米茶のアイスクリーム 梅酒のゼリー

Ananas confit à l'eau de mer, caviar végétal « hume » et sorbet

Coque soufflée au chocolat, glacée au Genmaicha, gelée d'Umeshu

おまかせ **Omakase** **280 Euros**
日本酒、ワイン Découverte de vins et sakés 160 Euros

縁 **Menu rencontre** **150 Euros**
日本酒、ワイン Découverte de vins et sakés 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 土佐酢のサバイヨン

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

Emotions salées

*Extraction de céleri rave relevée au saké et yuzu, garum de sardine
Avec :*

*Concombre fermenté à la pimprenelle, sauce au sésame blanc
Guimauve d'extraction champignon au gel de ponzu et herbes*

Navet Kabu au sabayon froid de Tosazu, bouillon

Tsukemono de trévisse au shiso vert

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante et thon rouge

Gelée de Dashi à la crème de crevettes Gamberoni, sorbet à l'oseille

Langoustine au feu et algue croustillante

Soupe au Miso blanc et consommé chaud au navet boule d'or

Amamis d'Aurélien

Petit bonbon de navet glacé au marc de saké

Ananas confit à l'eau de mer, caviar végétal « hume » et sorbet

Tempura moderne de shiso, perle au céleri

Mangue à l'algue Nori, poivrée au sancho

Coque soufflée au chocolat, glacée au Genmaicha, gelée d'Umeshu