

縁 **Menu Rencontre** 150 Euros

軽いおまかせ Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

五品のエモーション、十貫の握り、四品の甘味 Cinq émotions salées, une collection de dix pièces de sushis nigiris et quatre amamis

日本酒、ワイン **Découverte de vins et sakés**

縁 Menu Rencontre 80 Euros
おまかせ Omakase 160 Euros

日本酒、
縁 **Découverte de sakés**

Menu Rencontre 80 Euros
おまかせ Omakase 170 Euros

おまかせ Omakase 280 Euros

エモーション Emotions salées

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

大根の柚子胡麻和え
Guirlande de radis daïkon, sauce de sésame blanc et pâte de fruit de yuzu

白菜 エノキ 帆立貝の昆布締め
Chou blanc au kombu, noix de coquille Saint-Jacques en tartare, bouillon au persil

牡蠣 カリフラワー
Huître spéciale au chou-fleur à l'huile d'aneth

プンタレルのサラダ
Salade puntarelle en Tsukemono, sauce à la confiture d'algue

刺身
Sashimi agrumé à la chapelure croustillante et thon rouge

寿司 Collection de sushis nigiris

昆布だしのゼリー 帆立貝 すだち
Gelée d'un bouillon de kombu à la crème de riz et chair de coquille Saint-Jacques

手長エビの炙り
Langoustine au feu et algue croustillante

赤味噌のロワイヤル 茸のコンソメ
Soupe au miso rouge, consommé de champignons séchés

シェフ、オレリアンの甘味 Amamis d'Aurélien Rivoire

葡萄 柚子 イジニ生クリーム
Raisins rafraîchis au yuzu et crème d'Isigny

青紫蘇の冷製天麩羅
Tempura moderne de shiso, perle au céleri

洋梨の餃子 スパイスおこし
Gyoza de poire confite, bouillon glacé d'extraction courge, Okoshi croustillant aux épices douces

マッシュルーム アイスクリーム 蕎
Gros Paris et shimejis à la nougatine de sarrazin

餅のデザート 栗とブラクトリュフの
Mochi craquant de truffe noire, éclat de marron
クリーム

厳選食材 握り1貫から

Sushis, servis à la pièce

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 €
雲丹	Oursin	20 €
サバ	Maquereau	8 €
赤身	Thon rouge	10 €
鱸	Bar Ike-Jime	14 €
中トロ	Thon mi-gras	16 €
鰻	Anguille	16 €
手長海老 炙り	Langoustine au feu	26 €
タラバガニ	King crab	18 €
大トロ	Thon gras	30 €
キャビア	Caviar	34 €
和牛	Bœuf Wagyu	25 €
刺身	Sashimis	28 €
黒トリュフ	Truffe noire	28 €

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 :

大根の柚子胡麻和え

Guirlande de radis daïkon, sauce de sésame blanc et pâte de fruit de yuzu

白菜 エノキ 帆立貝の昆布締め

Chou blanc au kombu, noix de coquille Saint-Jacques en tartare, bouillon au persil

深海のバラちらし寿司

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

葡萄 柚子 イジニ生クリーム

Raisins rafraîchis au yuzu et crème d'Isigny

青紫蘇の冷製天麩羅

Tempura moderne de shiso, perle au céleri

マッシュルーム アイスクリューム 蕎麦

Gros Paris et shimejis à la nougatine de sarrazin