



ランチ

紫蘇、魚醬、根セロリのカクテ

ラディッシュの胡麻和え

ムール貝、トマトのサラ

深海のバラちらし寿司

イチゴと海藻の砂糖包み焼

バシュラン、お米のグラス

青紫蘇の冷製天麩羅

Déjeuner

98 Euros

Extraction de céleri au sirop de shiso et garum d'anchois

pour accompagner:

Radis rose en Tsukemono au sésame

Mouclade de moules Morisseau froide, vinaigrette de shiso et

pépins de tomates

Bara - Chirashi de poissons nobles aux condiments,

Bouillon minéralisé pour l'apprécier

Fraises cuites au sucre, « algue de fenouil » aux grains

Vacherin japonais à la meringue étirée

Tempura moderne de shiso

おまかせ

エモーション

紫蘇、魚醬、根セロリのカクテル

ラディッシュの胡麻和え

アーモンドのブラン・マンジェ

ムール貝、トマトのサラダ

鮪のタルタル、ポン酢のゼリー

刺身

寿司

手作り豆腐

手長エビの炙り

赤味噌のロワイヤル昆布のコンソ

シェフ、オレリアンの甘味

イチゴと海藻の砂糖包み焼き

バシュラン、お米のグラス

味噌のアイス、大麦スフレ

お米ドーナツ、桃のシロップ

青紫蘇の冷製天麩羅

縁

軽いおまかせ

五品のエモーション、十貫の

握り、四品の甘味

Omakase

280 Euros

Emotions salées

Extraction de céleri au sirop de shiso et garum d'anchois

pour accompagner :

Radis rose en Tsukemono au sésame

Blanc à manger d'amandes fraîches, sauce soja blanche et pailles d'algues nori

Mouclade de moules de Morisseau froide, vinaigrette de shiso et pépins de tomates

Tartare de thon rouge « akami » et gel de yuzu ponzu

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante et thon rouge

Collection de sushis nigiris

Tofu maison et gingembre

Langoustine au feu et algue croustillante

Soupe de Miso rouge et bouillon d'algues kombu

Amamis d'Aurélien Rivoire

Fraise cuite au sucre, « algue de fenouil » au grains

Vacherin japonais à la meringue étirée

Glace de miso blanc à l'orge caramélisé et gel de sudachi

Beignet trempé au sirop de riz et gel de pêches au gingembre

Tempura moderne de shiso

Menu Rencontre

150 Euros

Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

Cinq émotions salées, une collection de dix pièces de sushis nigiris et quatre amamis