

Menu Omakase Hatsuharu

(初春 – Premier printemps)

160€ par personne

Kobachi (小鉢) — Amuse-bouche

Mousse de petits pois, graines de kochia & shiso

Fraîcheur végétale et douceur printanière pour éveiller délicatement le palais

Wanmono (碗物) — Potage

Kabu Shinjo no Osuimono

Navet farci au poulet et tofu, servi dans un bouillon clair au dashi

Otsukuri (お造り) — Sashimi

Dorade rose à la fleur de sel, chou croquant & gelée de vinaigre

Hassun (八寸) — Assiette de saison

Haru maki de toro, fines herbes & clémentine

Saint-Jacques marinée au soja, grillée à la minute, nori & yuzu

Asperges grillées – Langoustine mi-cuite au saké - racine de lotus vinaigrée

(Sélection selon les arrivages et l'inspiration du Chef)

Sushi (寿司) — Nigiri de saison

Crevette Obsiblu mi-cuite, sauce soja laquée – Seiche au sel

Expression épurée du travail du produit et des assaisonnements

Agemono (揚げ物) — Plat frit

Croquette de crabe, bar & légumes

Enveloppe fine et croustillante

(Contient du lard de porc)

Yakimono (焼物) — Plat grillé

Filet de bœuf wagyu grillé minute

Shio & wasabi frais

Expression pure du wagyu

Shokuji (食事) — Riz & bouillon

Riz aux petits pois, Saint-Jacques séchées & champignons

Bouillon dashi de poisson de rizière

Clôture chaleureuse et authentique, ancrée dans les traditions rurales japonaises

Kudamono (果物) — Dessert

Composition autour de la pomme et de la fraise

Fraîcheur et légèreté pour conclure le menu dans l'esprit du printemps

Accord saké - 4 verres: 45€

*Toute demande de modification du menu sera facturée.