

Menu Saint-Valentin

98 € par personne

Amuse-bouche

Mi-cuit de crevette Obsiblu au saké, vinaigrette tamago

Entrée – Assortiment du Chef

Saint-Jacques marinée, *nori no tsutsumi*

Chou craquelin “Ankimo no musu” – mousse de foie de lotte

Haru maki de tartare de thon et mandarine

Shiitaké farci au poulet et tofu

Chawanmushi froid, crabe de rivière et edamame

Tempura - supplément par personne 15€

Tempura de thon toro, feuille de shiso, sel à la crevette

Plat au choix

(accompagné de riz et d'une soupe miso)

Filet de bœuf Wagyu A4 de Kagoshima (env. 90 g), grillé

ou

Filet de rouget grillé au sel

Réservation du choix des plats en avance souhaitée

Dessert

Assortiment de desserts Saint-Valentin