

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON



exemples de menus

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Mise en bouche

Nambanzuke de shitake

et

Tomate cerise laquée à la sauce umeboshi Satsuma
(pomme de terre japonaise) sauce sticky au
combava et bille de riz soufflée.

Entrée froide

Tsukemono façon carpaccio de daikon et radis
colorée au yuzu

Entrée chaude

Goma tofu (petit gateaux salée au tofu et sésame
noir) & sauce gingembre

Le plat

L'aubergine miso

Accompagnement:

Misotto (Risotto au miso) éténoki frit et confit

ou

Mochi aux champignons, sauce soja fumée et gel
de shiso vert

Dessert

Dessert Franco Japonais parmi la selection de la
pâtisserie Tomo

50€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Entrées

Saumon en gravlax, pickles et
condiments maison

ou

Oeufs mimosa à la truffe d'été

Plats

Ballotine de saumon, beurre blanc vanillé, poêlée
de légumes de saison

ou

Agneau confit, jus réduit aux champignons,
mille feuilles de pommes de terre.

ou

Pièce de volaille dans un curry végétal vert,
purée de pommes de terre aux herbes fraîches.

Dessert

Tarte aux citrons yuzu, coulis fruits de la
passion.

ou

Pavlova aux fruits de saison.

ou

Moelleux chocolat, caramel au beurre salé.

50€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Otsumami

Clémentine surprise
Nambanzuke de poisson blanc
Tsukemono de radis coloré au yuzu
Thon confit au shichimi

Entrée: Hotate

Carpaccio de Saint Jacques, Yuzu, Sancho

Plat: Kamo

Canard roti: à la sauce soja mandarine, purée de satsuma et poireaux caramélisés au mirin.

Dessert:

Dorayaki Ringo

Pommes façontatin caramélisées à la sauce soja,
coeur de confit de cassis, fleurs de poivre sansho
sur un dorayaki

75€



Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Entrée

Maquereaux la flamme binchotan, velours de brocolis, betterave glacé, célerirémoulade et ail frit et gel d'agrumes

Plat

Jarret de veau laquet au jus de boeuf accompagné de son bouillon comme un pot au feu, tagliatelles de panais en salade fraîche et pain de campagne toaster au beurre de câpres, condiment os à moelle

Dessert:

Financier tout citron, meringue et sorbet agrumes



75€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Mise en bouche

Nambanzuke de sardine marinée, tsukemono de fenouil et céleri croquant

Entrée:

Tartare de thon rouge, thon Otoro aux herbes fraîches et sésame grillé

Poisson:

Dashi de poisson de roche infusé au saké, poissons délicatement pochés, rouille à l'ail noir, tuile croustillante et sésame

Viande

Boeuf mijoté au vin rouge et miso, daikon, carotte, myoga confits, sudachi

Interlude

rafraichissant

Shot de gingembre infusé au romarin
Bonbon fondant au saké et lavande

Dessert

Dorayaki revisité façon tropézienne, crème légère à la fleur d'oranger

100€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Mise en bouche

Panna cotta de fromage frais, réduction d'agrumes,
tuile de parmesan et

Corolle de saumon fumé au radis noir, sauce au
wasabi

Entrée:

Burratta et suprêmes d'oranges, vinaigrette aux fruit
de la passion et sumac

ou

Ceviche de poisson blanc, sauce au lait de coco
épicée, brunoise de poivrons variés

Plat:

Filet de veau en mignon, cuisson basse
température, sauce échalotes et sauge, légumes de
saison assortis

ou

Dos de cabillaud , cuisson basse température,
bouillon pamplemousse miel, avocat grillé.

Dessert:

Charlotte aux poires, biscuit cuillère maison,
compotée de poires et liqueur de verveine verte
Pagès mousse légère chocolat blanc vanille et fruit
frais

ou

Tarte aux pommes, pâtes brisée, composée de
pommes fraîche à la cannelle et brunoise de
pommes.

100€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Mise en bouche

Clémentine délicatement garnie de tartare de daurade, clémentine caramélisée au chalumeau & ikura

Entrée froide:

Carpaccio de Saint Jacques, condiment de rose et Sansho, hibiscus, huile de shiso & citron caviar

Entrée chaude:

Foie gras poêlé, rehaussé d'un soufflé de yuzu, servi sur un craquant de sésame noir

Poisson

Langoustine sublimée par une écume de miso, citron caviar et légumes d'hiver confits

Viande:

Black Angus & dashi sauce à la cèpe, Satsuma rôti et confit, agrémenté de truffe fraîche

Interlude rafraîchissant

Infusion glacée au gingembre et sudachi

Gelé de shiso rouge au saké

Dessert

Dorayaki revisité façon tropézienne, crème légère à la fleur d'oranger

150€

Menu

PRÉMIÈRES

LE GOÛT DU BON

Mise en bouche

Chou-Pointu à l'Emulsion Mentholée et Citron
Vert sur une Tartelette Croustillante

et

langoustine à cru, Consommé en Gelée et
Condiment au Vinaigre de Framboise

et

Navet Mariné, Crème de Coquillage aux Algues
et Feuille de Capucine

Les 2 entrées

Saint-Jacques à Cru, Lait Onctueux Fumé et
Oeufs de Truite

Huître en Tartare au Fenouil, Feuille de Shizo
Pilée, Riz Torréfié et Jus Acidulé

Le plat:

Rouget Grillé à la Moelle de Boeuf, Jus Corsé aux
Graines de Moutarde, Sauce "Dragon", Lard de
Colonnata, Blettes et Chanterelles

En accompagnement : Crème de Courge à
l'Orange, Compote de Kimchi, Sarrasin Soufflé à la
Poudre d'Orange

Dessert

Glace Fleur de Lait, Meringue à la Poudre de
Citron Noir, Crème au Citron Jaune, Estragon et
Agrumes Confits

150€