

hiatus

Pain au lait Beurre, ail noir, furikake	13
Hosomaki croustillant Thon Bluefin, ponzu, caviar	9.50/un
Brioche Wagyu Échalote, ciboulette	9.50/un
Côtes de Porc Yakiniku, togarashi	22
Huîtres Sabayon, miso, shiitake	31
Poireau Coquillage, caviar, miso	24
Pétoncle Crevette, jambon, oignon brûlé	22
Crudo de Mejina Babeurre, pomme vert, concombre	24
Tartelette aux chanterelles Cèpe, shiitake	19
Tataki de thon Albacore Fenouil, orange, sésame	28
Ravioli à la courge Dashi, miso de sarrasin, café	27
Gyoza Shiitake, miso, ciboulette	28
“Donabe” Koshihikari , truffe, oeuf, champignon	39
Morue Jambon fumé, courge, châtaigne, miso	45
Saumon Ora King fumé Sauce Momoya, chou kale.	35
Flétan Vadouvan, courgette, riz furikake	57
Cerf Bette à carde, truffe, laurier	52
Longe d’agneau Trompette de la mort, pois, maïs	60
Filet de boeuf Topinambour, condiment aux herbes	55
Wagyu Miyazaki A5	175
Côte de boeuf Pomme de terre, bok choy, verdure	PM
Financier Courge épicée, tire éponge, yuzu	20
Lait Chocolat, shiso, lime	18
Baies Bleuet, argousier, pain doré	25
Menu dégustation en 5 services	130