



Les Menus

Menu Expresse

17.5 €

(Menu servi uniquement le midi Mardi au Vendredi)

- Uniquement pour l'ensemble de la table -

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"



Plat du jour avec un riz et une soupe miso

(Poisson pour Mardi et Vendredi, Viande pour Mercredi et Jeudi)



Café ou thé gourmand

Menu Enfant

13 €

Ravioli japonais "Gyoza" ou Saumon poêlé sauce soja

avec Riz et soupe miso



Dessert : Boule de glace au choix

Menu Affaire

19,0 €	Entrée - Plat ou Plat - Dessert
23,0 €	Entrée - Plat - Dessert

(Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés)

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"



Entrée

Salade composée, Soja, chou chinois, radis, chou blanc, salade vert avec vinaigrette yuzu

ou

Petit pois japonais "Edamamé"

ou

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura"

ou

Assortiment de sushi, 4 Nigiris et 4 Makis

ou

Assortiment de sashimi, 10 pièces (+ 3 €)

ou

Assortiment de sushi, sashimi 4 Nigiris, 5 Sashimi, 4 Makis (+ 5 €)



Plat

Plat du jour

ou

Marbré de poissons, mousseline de St-Jacques, saumon et daurade

ou

Tempura de thon rouge mariné sauce soja ,ail et gingembre

ou

Echine de porc pané à la japonaise, salade composée

ou

Cuisse de poulet sauté sauce soja sucré salé

Riz et soupe miso servis avec le plat

* Grand portion de plat supplément à 8,0 €



Dessert

Mochi du jour

ou

Crème brûlée au sésame

ou

Cocktail japonais "Flan de crème, gelée d'agrume"

ou

Gâteau japonais "Génoise au thé vert Matcha, haricots rouges sucrés"

ou

Deux boules de glace au choix

ou

Café ou thé gourmand

Menu Gourmands

32 €	Amuse - une entrée - un plat - dessert
45 €	Amuse - une entrée - deux plats - dessert

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"



Entrée

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura" ou que des légumes
ou

Assortiment de sushi, 5 Nigiris et 4 Makis ou sushi au légumes
ou

Assortiment de sashimi, 12 pièces
ou

Raviolis japonais "Gyoza" 6 pièces (Porc, Poulet, ail, gingembre, sauce soja, chou, shiitaké) ou
ravioli légumes (+ 3 €)

ou

Pressé de tourteau, artichaut vert et wakame, vinaigrette de yuzu (+5€)



Plat

Nouille japonaise 'Udon' Soja, chou chinois, wakamé et oignon nouveau (- 3 €)
ou

Friture de poissons façon Agé-dashi avec poissons ou Tofu pour Végétarien
ou

Tranche de thon rouge mi-cuit, sauce soja caramélisée, julienne de légumes "Kiriboshi-Daikon"
ou

Noix de St-Jacques snacker, sauce soja et beurre, julienne de carotte et salifie au sésame (+5€)
ou

Filet de canard mariné au miso, sauce soja sucrée et purée de patate douce
ou

Confit de poitrine de porc au gingembre, cuisson basse température pendant 14 heures
ou

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farci au shiitaké et tofu (+5€)
ou

Riz et soupe miso servis avec le plat



Dessert

Crème brûlée au sésame
ou

Cocktail japonais "Flan de crème, gelée d'agrume"
ou

Gâteau japonais "Génoise au thé vert Matcha, haricots rouges sucrés"
ou

Deux boules de glace au choix
ou

Café ou thé gourmand

Menu Découverte

50 €

- Uniquement pour l'ensemble de la table -

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"



Entrées servies ensemble ci-dessous

- o Petit pois vert japonais "Edamamé" .
- o Friture de gambas, des poissons et des légumes "Tempura" .
- o Assortiment de sushis et sashimis .
- o Ravioli japonais "Gyoza" (Porc, Poulet, ail, gingembre, sauce soja, chou, shiitaké) .
- o Tartare de thon rouge, sauce soja, huile d'olive, ail et gingembre .



Un Plat au choix dans le menu gourmand



Un Dessert au choix dans le menu gourmand

Menu Dégustations

75 € « 7 envies » avec boisson à 100 €
95 € « 9 envies » avec boisson à 130 €

- Uniquement pour l'ensemble de la table -

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké et volaille "Chawanmushi"



Dessert