

La liste des allergènes est disponible sur simple demande
Prix nets TTC en euros - Service compris



Le Caviar osciètre prestige et condiments	30g 95 50g 145
Tarama à la poutarge et blinis	18
Les Dragon Rolls / 8 pièces	
• Saumon, avocat, mangue affinée et œufs fumés	25
• Thon rouge, concombre, poivre vert salé et tonburi	28
• Langouste, avocat grillé, daïkon et rapé de poutargue	42
Coeur de saumon	36
Au sel de mer, jus de fenouil au yaourt grec, aneth et oignons pickles	
Le thon rouge	34
Saisi à la flamme, pimientos del piquillos, anchois fumés et eau de tomate	
Le Loup	38
Jalapenos au vinaigre, leche de tigre, coriandre et oignon rouge, maïs grillé	
La sérieole	34
A cru, sauce ponzu, émulsion de basmati et riz soufflé	
Guess the fish ?	38
Poisson de la pêche du jour en carpaccio, citronnelle et poutargue râpée	
Gambas sauvage	38
Marinées au poivre sansho, pastèque, shiso pourpre et vinaigre au dashi	
Le boeuf	40
En tataki, mangue, huile de sésame et sauce teriyaki, délicatement fumé aux aiguilles de pin	

Les saveurs du chef, uniquement pour l'ensemble de la table

PARTAGE ET DECOUVERTE



Coeur de saumon

Au sel de mer, jus de fenouil au yaourt grec, aneth et oignons pickles

Le Loup

Jalapenos au vinaigre, leche de tigre, coriandre et oignon rouge, maïs grillé

Le thon rouge

Saisi à la flamme, pimientos del piquillos, anchois fumés et eau de tomate

Le boeuf

Tataki de filet de boeuf fumé aux aiguilles de pin, mangue et sauce teriyaki

Aloe Vera

Framboise et pamplemousse

95€

Les douceurs

Mochis glacés	15
De la maison Mochiri (parfum du moment)	
Le chocolat pure du pérou	15
Crème glacée au sésame noir et croustillant cacao	
Aloe Vera frais à manger	14
Nage de framboise et pamplemousse	
Tarte au citron	16
Infusée aux zestes, meringue légère au Yuzu	