

# MENU DE SAISON

*Images du Japon et de la Bretagne*

 125 €

2 verres de vin et 1 verre de saké Nihonshu : 39 €

3 verres de saké Nihonshu : 49 €



## **LANGOUSTINE / WASABI / DAIKON / CAROTTE DES SABLES**

*Langoustine mi-cuite, coulis de wasabi, daikon mariné et tomate cerise*

ラングスティエヌのミキュイ、山葵風味のクーリー、大根のマリネとチェリートマト

*Velouté glacé de carottes des sables, huile d'olive parfumée au combava*

砂人参の冷たいグルーテ オレンジ風味、コブミカン風味のオイルを加えて

## **HOMARD DE ROSCOFF / POISSON DU MOMENT / TÔFU / SÉSAME**

*Salade à la japonaise, sésame, homard et tōfu, légumes en primeur assaisonnés*

*à la sauce moutarde, lamelles de poisson, vinaigrette de lait caillé aux herbes*

サラダジャポネーズ、胡麻ドレッシング風味、粒マスタードソースで和えたオマール海老と野菜、豆腐、生魚のトランシュ、フロマージュブランとハーブのソース

## **NIKUDANGO / PINTADE FERMIÈRE / HUÎTRE TSARSKAYA**

*Bouillon au nikudango de pintade fermière aux morilles et au chou blanc braisé,*

*huître creuse poêlée, carotte, pak choï, pleurote, bouillon parfumé au kombu*

ロワール産パンタードの肉団子モリーユ風味と白菜のブイヨン仕立て、カンカール産サルスカヤ牡蠣のポワレ、ターツァイ、ブルロット茸、昆布とパンタードのブイヨン

## **AGNEAU DU PAYS / SHIOKÛJI / MISO / KOUIGN PATATEZ**

*Dos d'agneau mariné au shiokōji et rôti au four, coulis de miso blanc et riz soufflé,*

*kouign patatez aux algues nori, nikumiso, légumes en primeur poêlés au beurre,*

*jus grassouillet*

フランス産仔羊：塩麴でマリネした背肉のロティ、あられ入り味噌のクーリー、クレーンパタテズ青海苔風味、肉味噌、旬の野菜のポワレ、仔羊肉のジュ グラスイエ

*Hachis d'épaule et gigot d'agneau cuit à la vapeur, jus aux champignons*

肩肉と腿肉のシュウマイ仕立て、もやしのマリネ、仔羊のジュで作ったソースと共に

## **AGRUMES / CACAO / PÉTALE DE SAKURA / LAIT RIBOT / SANSHÛ**

*Madeleine au sirop d'agrumes, pamplemousse mariné, coulis de mandarine,*

*glace au chocolat et sanshō, tuile au grués de cacao*

マドレーヌケーキのパバ仕立て柑橘風味、グレープフルーツのマリネ、ミカンのクーリー、

ショコラのグラス山椒風味、カカオニブのチュイル

*Sorbet au lait ribot et aux pétales salés de cerisier japonais*

レリボーと桜の花の塩漬けのソルベ、季節のフルーツを添えて

---

Plat en plus pour se faire plaisir : 28 € (A commander au début du repas)

## **TEMPURA / PINCE DE HOMARD / ANGUILE / CHIKUWA**

*Tempura de Bretagne : pince de homard, anguille japonaise, chikuwa,*

*légumes en primeur, fleur de sel de Hiroshima "Moshio"*

ブルターニュ風天ぷら：オマール海老の爪、うなぎ、竹輪、旬の野菜、三種類の香り塩三種類の香り藻塩を添えて