


MENU DE SAISON

Images du Japon et de la Bretagne automne-hiver

 125 €

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

3 verres de saké Nihonshu : 49 €



HUÎTRE PRAT-AR-COUM / PANAIS / YUZUKOSHŌ / HADDOCK

Huître creuse du pays des abers panée et frite à la japonaise, tartare au yuzukoshō

フィニステール産プラタクーム牡蠣のフリット、柚子胡椒風味のタルタルソース

Velouté de racine de panais au bouillon de dashi, haddock, huile de bourrache

パースニップのヴェルーテスープ、ハドック、ブーラッシュの花のオイルを加えて

DAURADE ROYALE / HOMARD DE ROSCOFF / LANGOUSTINE / RADIS

Daurade royale, homard et langoustine mi-cuits, vinaigrette au wasabi et prune séchée,

Kimpira de carottes des sables et christophine, betterave, houmous de tōfu au citron,

salade de copeaux de radis assaisonnée au miel et au romarin

真鯛の塩締め、オマール海老と赤座海老のミキユイ、山葵、梅肉とビーツのドレッシング、砂人參とハヤトウリのきんぴら、ビーツのサラダ、豆腐と羊乳チーズのフムス、数種類のラディッシュのサラダ、ローズマリーと蜂蜜、とんぶりのドレッシング

SAUMON D'ÉCOSSE / COQUILLES SAINT-JACQUES / SAIKYŌMISO

Saumon d'Écosse grillé au saikyōmiso et au zeste de citron, noix de Saint-Jacques poêlée,

riz et légumes sautés à la japonaise, jus de soja, émulsion de jus de crustacés à la verveine

スコットランド産サーモン レモンの香る西京味噌焼き、ブルターニュ産帆立貝のポワレ、にんにく醤油で香りづけしたオマール海老と野菜のピラフ、ヴェルバーヌ風味の甲殻類のジュエミュルション

POULET DE BRESSE / PRAIRE / OKARA / INANIWA UDON / OIGNON ROSE

Poulet de Bresse : suprême rôti, farce de shiitake et okara, jus de rôti,

feuilles de chou braisées et praire de la baie, légumes en primeur sautés au beurre

ブレス産若鶏：おからと椎茸のファルスを詰めた胸肉のロティ、白菜とブレール貝の軽いクリーム煮、旬の野菜のソテー

Nouilles de blé Inaniwa udon, cuisse poêlée, fin bouillon clair, oignon rose de Roscoff

稲庭うどん、腿肉の煮込みとロスコフ産オニオンローズを加えたブイヨン仕立て

POIRE WILLIAMS / BANYULS / SAKÉ KASU / FIGUE NOIRE / SARRASIN

Poire Williams : rôtie aux épices, flanc tiède aux spéculos, coulis de banyuls,

glace au saké kasu, tuile au caramel-poire

洋梨のロティ スパイスの香り、スペキュロスと洋梨の温かいフラン、バニユルスの甘酸っぱいクーリー、大吟醸酒粕のアイスクリーム、カラメル風味のテュイルを添えて

Figue noire marinée au vin rouge et aux épices, cassonade caramélisée, crème au sarrasin

赤ワインとスパイスで煮た黒イチジクのキャソナード焼き、そば風味のブリューレクリームと共に

Plat en plus pour se faire plaisir : 30 € (A commander au début du repas)

TEMPURA / PINCE DE HOMARD / RIS DE VEAU / CHIKUWA

Beignets à la japonaise Tempura : pince de homard, ris de veau au kombu,

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

天麩羅：オマール海老の爪、バッテラ昆布で包んだリードゥヴォー、竹輪、旬の野菜、三種類の香り塩を添えて