


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