

MENU DE SAISON

Images du Japon et de la Bretagne Été - Automne



135 €

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

3 verres de saké Nihonshu : 49 €



LANGOUSTINE / POMMES FRUITS / POULPE / WAKAMÉ BRETON

Langoustine mi-cuite, purée et pickles de pommes fruits, gelée de tosazu

Lamelles de poulpe, salade d'algues, pousse de soja, vinaigrette au sésame

LÉGUMES EN PRIMEUR / POISSON DE LIGNE / UME SU / TONBURI

Velouté glacé de légumes en primeur au vinaigre de prunes japonaises et shiso vert,

poisson frais du moment mariné au jus de yuzu et au wasabi, gelée de concombre,

haricots de mer, graines de bassia et pignons de pin grillés

HOMARD DE ROSCOFF / MOULE DE BOUCHOT / OIGNON ROSE

Homard de Roscoff poêlé au beurre, moules de bouchot de la baie braisées au saké,

flan d'oignons roses, bouillon épais de crustacés, émulsion de lait ribot et de sarrasin

SŌMEN / UMEBOSHI / KATSUOBUSHI DE BRETAGNE

Fines nouilles japonaises "sōmen", tomates cerises, okura, vinaigrette au ponzu

et huile de sésame, purée de prunes séchée et bonite râpée, bouillon corsé

AGNEAU DE PAYS / COCO DE PAIMPOL / RIZ JAPONAIS / TOROROKOMBU

Dos d'agneau mariné aux herbes et rôti au four, coulis de moutarde aux algues,

haricots coco de Paimpol, chips de taro, cresson, jus de rôti iodé au kombu râpé

Ragoût de hachis de gigot d'agneau, coulis vert et azuki, koshi hikari et riz rouge

FRAISE DU PAYS / RHUBARBE / LAIT DE SOJA

Sorbet aux fraises et rhubarbe marinée à la vanille, crème épaisse de lait de soja

PÊCHE / SHISO ROUGE / FROMAGE BLANC / WASANBON

Pêche blanche pochée, coulis et gelée de pêche, mousse au fromage blanc,

sorbet de pêche au shiso rouge, meringue au sucre wasanbon

Plat en plus pour se faire plaisir : 32 € ([À commander au début du repas](#))

TEMPURA : PINCE DE HOMARD / POULET JAUNE / ANGUILE / MOSHIO

Beignets à la japonaise Tempura :

Fleur de sel de mer de Hiroshima "Moshio"

Pinces de homard, suprême de poulet jaune, anguille kabayaki, légumes en primeur,