

# MENU DE SAISON

*Images du Japon et de la Bretagne*



145 €

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

et sélection de 3 verres de saké Nihonshu : 49 €



---

## *SAINT-JACQUES / PALOURDE / CHOU-FLEUR / WAKAME*

*Chawanmushi, chikuwa et edamame, palourde de la baie*

*Noix de Saint-Jacques mi-cuite, mousse de chou-fleur, wakame et citron*

## *CÉRÉALE / HOMARD DE ROSCOFF / SAUMON D'ÉCOSSE / CAROTTE DES SABLES*

*Salade de céréales quinoa, boulgour et légumes crus, sarrasin grillé, homard mi-cuit,*

*vinaigrette au jus de ponzu et au wasabi, saumon d'Écosse grillé, coulis de carotte*

## *LOTTE / LANGOUSTINE / KŌYA-TŌFU / DAÏKON*

*Médaille de queue de lotte marinée et frite, langoustine poêlée au beurre,*

*agedashi de kōya-tōfu et daïkon, pak choï, bouillon épais de crustacés*

## *SOBA / HUÎTRE OSTRA REGAL / DASHI BRETON*

*Nouilles au sarrasin " Soba ", bouillon corsé de bonite séchée de Bretagne et kombu,*

*shitake et cébette, huître creuse frite à la croûte de sarrasin*

## *CANARD DU PAYS / MISO / SALSIFIS / RIZ JAPONAIS / UME KATSUO*

*Poitrine de canard rôtie au four, condiment de légumes et wasabi,*

*purée de salsifis, feuilles de chou sautées au miso, jus corsé au Madère*

*Ochazuke de riz japonais, légumes marinés, purée de umeboshi et bonite séchée,*

*cuisse tranchée, riz soufflé, fin bouillon de dashi*

## *ANNIN TŌFU / KIWI / GENTIANE*

*Sorbet au kiwi, liqueur de gentiane, blanc-manger aux noyaux d'abricots et fruits marinés*

## *CRÊPE / SAKÉ KASU / ORANGE*

*Crêpe fourrée à la crème de saké kasu, orange marinée, sorbet à l'orange,*

*coulis d'agrumes*

---

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

## *TEMPURA : POULET JAUNE / CALAMAR / ANGUILE*

*Beignets à la japonaise Tempura*

*Suprême de poulet jaune, calamar, kabayaki d'anguille, légumes en primeur*

*Fleur de sel de mer de Hiroshima "Moshio"*