


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 €



KIRIBOSHI DAIKON / COQUILLE SAINT-JACQUES / NAVET JAUNE

Noix de coquille Saint-Jacques mi-cuite, coulis de prunes séchées,
concombre, kiriboshi daikon mariné, velouté de navet jaune

帆立貝のミキユイ、梅干しのクーリ、きゅうり、切り干し大根のマリネ、黄蕪のヴェルテスープ

SOBA / HOMARD DE ROSCOFF / POULET FERMIER / WASABI

Homard de Roscoff mi-cuit, coulis de moutarde aux algues, lamelles de suprême de poulet, salade de nouilles au sarrasin "soba" et légumes marinés à la vinaigrette au wasabi

オマール海老のミキユイ、海藻入りマスタードのクーリー、低温で火を入れた地鶏の胸肉、
日本産蕎麦と様々な野菜のサラダ仕立て、山葵ドレッシング風味のソースで

CHAWANMUSHI / SHIITAKE / HÛÎTRE OSTRA REGAL / LANGOUSTINE

Chawanmushi de bouillon de crustacés et légumes, langoustine et huître poêlées au beurre,
épinards à l'étuvée, émulsion de jus à la crème de safran de Bretagne

ブルターニュの海の幸の暖かい茶碗蒸し、椎茸と根セロリ、出汁の餡、ラングスティーヌとアイルランド産真牡蠣のポワレ、
ほうれん草のエテュヴェ、ブルターニュ産サフランのエミュルションソース

CANARD DE LA MAISON BURGAUD / NEGIMISO / DAÏKON / TSUKUNE

Poitrine de canard de Challans rôtie, jus de la presse au porto et coulis de negimiso,
fricassée de champignons à la crème, purée de butternut, légumes en primeur poêlés

シャラン産ビュルゴー家の窒息鴨：胸肉のロティ、ポルト酒風味のジュプレスと葱入りもろみ味噌、バターナッツ、
クリームで軽く煮た茸のフリカッセ、旬の野菜のソテー

Tsukune poêlé, sauce au ponzu et daïkon râpé, tsukemono de choux blanc au citron

腿肉のつくね風ポワレ、ポン酢と大根おろしソース、白菜のレモン風味と共に

POMMES FRUITS / SÉSAME NOIR / SHIOKÛJI / CANNELLE

Tarte aux pommes fruits tiède, crème d'amande au sésame noir,
crème chantilly au saké, coulis de caramel au shiokôji

リンゴの温かいタルト、黒胡麻風味のアーモンドクリーム、キャラメルソース塩麴風味、日本酒風味のシャンティークリーム

Glace à la cannelle, coulis de vinaigre de cidre, meringue

シナモンのグラス、シードルヴィネガーのクーリーとメレンゲ

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

TEMPURA / RIS DE VEAU / PINCE DE HOMARD / CHIKUWA / MOSHIO

Tempura de Bretagne : ris de veau, pince de homard, chikuwa,
légumes en primeur, fleur de sel de Hiroshima "Moshio"

ブルターニュ産素材の天ぷら：リードゥヴォー、オマール海老の爪、竹輪、ラングスティーヌ、旬の野菜、
三種類の香り藻塩を添えて