

MENU DE SAISON

Automne... 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 €



COQUILLAGES / LÉGUMES / UMESU / CRISTE MARINE

Coquillages de Bretagne marinés et légumes crus, coulis de légumes acidulés au vinaigre de prune du Japon, un trait d'huile d'olive à la criste marine

CHIRASHI SUSHI / LANGOUSTINE / POISSON DE BRETAGNE / IKURA

Salade de riz à la Japonaise et shiso, langoustine, poissons du moment marinés, ikura de truite, vinaigrette au ponzu et kabosukoshō, copeaux de légumes

HOMARD DE ROSCOFF / POULET JAUNE / KINPIRA DE LÉGUMES

Homard poêlé, suprême de poulet jaune mariné et frit, kinpira de légumes, pois gourmand et sio kombu, coulis de céleri-rave acidulé au vinaigre de tosazu

INANIWA UDON / CHIKUWA / TÔFU / DASHI BRETON

Nouilles japonaises "Inaniwa udon" chikuwa frit, bouillon corsé de bonite séchée et purée de tōfu et de sésames, pousses de soja marinées, wakame breton

AGNEAU DU PAYS / COCO DE PAIMPOL / HIJIKI / TARO

Agneau de notre région : noisette dorée au four, jus de rôti grassouillet, purée d'algue nori, ragoût de coco de Paimpol et hijiki du Japon, écrasée de taro

Lamelles de gigot d'agneau confit, salade de pommes de terre à la japonaise, vinaigrette au miso

PÊCHE / SHISO ROUGE / NIHONSHU

Pêche blanche pochée, chantilly au nihonshu, granité et gelée de shiso rouge

FRUITS EXOTIQUES / ANNIN / CITRON VERT / SUCRE NOIR

Fruits exotiques marinés, crème onctueuse de mangues, mousse aux noyaux d'abricots, sorbet au citron vert, crumble au sucre noir d'Okinawa, tuile à la noix de coco

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

TEMPURA :

LANGOUSTINE / VEAU / SAINT-JACQUES / LÉGUMES EN PRIMEUR

Beignets à la japonaise Tempura :

Langoustine, hachis de veau, noix de Saint-Jacques, légumes en primeur

Fleur de sel de mer de Hiroshima "Moshio"