

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERERO

Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	19€
Brocolinettes (5pc) (G) bubu arare, yaourt, zaatar, lime, basilic	16€
Wings de poulet caramélisés (6pc) (G) dakgangjeong, cacahuètes, sésame	18€
Gaufres de Bruxelles aux algues (G,L) tartare d'huître, crème plancton, caviar Dauricus	36€
Tempura de pinces de homard (6pc) sauce tartare Nikkei	29€

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite	32€
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	28€
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, mayonnaise piment, ail	32€
Crispy rice - Maatjes (4pc) (G) wasabi, wakamé, tomate, petit pois lágrima de costa, sésame	28€

POUR CONTINUER

Turbot confit à l'huile d'olives sobacha fumé, coquillages, yuzu, Bonnotte de Noirmoutier	58€
Bar cuit, huîtres "perle blanche" bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	54€
Octopus au Robata Grill (L) purée de pomme de terre fumée, mayonnaise jalapeño, salsa verde, ghoea cress	38€
Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	56€
Mini burgers - Ris de veau (2pc) (G,L) béarnaise de homard, frites	52€
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	34€
Entrecôte Black Angus USA (400 gr) à la poêle tout simplement, frites, laitue, mayonnaise	78€
Epaule d'agneau confite (750gr) (G,L) Zaatar, tzatziki, relish harissa, gyros, chou-fleur	69€

POUR COMMENCER

Maki de saumon Bømlø "Gravlax" (4pc) texture de tomates Zebra, glace fenouil, combava	34€
Ceviche crevette Argentine, yellowtail cocktail d'Argousier, melon, pêche blanche, mangue, radis, kiwi	30€
Avocat, stracciatella velours de tomate collection, vinaigrette, ciboulette, croûtons de pain coca, glace basilic	24€
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	36€
Pain bao poulet fermier, marbré de foie gras, vierge, Hoisin sauce, nougatine	30€
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	29€
Dumplings de langoustine (4pc) (G,L) chou, châtaigne d'eau, poivre vert, consommé blanc, poire	45€
Baby homard entier au Robatta beurre blanc, poivre Malabar	38€

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	18€
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	16€
Tarte fine aux fraises glace burrata, shot de Saké yuzu, estragon	18€
Pavlova myrtilles pignons de pin sablés, verveine, glace yaourt	19€

G : Gluten

L : Lactose

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.