

# LOUNGE BAR - FOOD SHARING

## APERERO

Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	20 €
Croustillants crevettes Nobashi (4pc) (G,L) shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut	22 €
Gaufres de Bruxelles- caviar Dauricus (20gr) (G,L) aigrelette d'huîtres, aneth, lime	54 €
Sole Limande façon fish stick (6pc) (G) sauce tartare Nikkei	34 €
Smash gyros d'agneau (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare	24 €

## NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite	36 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	28 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, mayonnaise piment, ail	32 €
Crispy rice - Hamachi, caviar Dauricus (4pc) (G, L) maki d'huître, crème aigre	38 €

## POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	64 €
Dos de cabillaud confit à l'huile d'olives (L) sobacha fumé, coquillages, yuzu, Bonnotte de Noirmoutier	58 €
Bar cuit, huîtres "perle blanche" (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	62 €
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites	28 €/pièce
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	38 €

## POUR COMMENCER

Salade de canard laqué croustillant (G) agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	34 €
Avocat, stracciatella (G, L) velours de tomate collection, ciboulette, croûtons de pain coca, glace basilic	24 €
Sashimi servi sur glace (2 pc de chaque) yellowtail, saumon Bomlø, thon, langoustine, Saint-Jacques	64 €
Noix de Saint-Jacques shio koji plancton, Granny Smith, concombre, céleri vert, perles iodées	38 €
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	36 €
Pain bao (2pc) (G) poulet fermier, marbré de foie gras, vierge, Hoisin sauce, nougatine	32 €
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline lait de coco, coriandre, persil plat	34 €
Gyoza de langoustine (4pc) (G) Consommé de canard laqué, anguille fumée, girolles, cébette	46 €
Crabe Royal de la Mer des Barents (L) beurre blanc, poivre Malabar	58 €
Noix de Saint-Jacques - caviar Dauricus (4pc) (L) cuites en coquille à la vapeur d'algues, beurre de ratte fumée, chlorophylle de persil	68 €

G : Gluten

L : Lactose

Coquelet rôti en feuille de vigne (2pers) (L) chicons confits au foie gras, pommes grenailles	35 €pp
Entrecôte Black Angus USA (400 gr) (2 pers) à la poêle tout simplement, frites, laitue, mayonnaise	42 €pp
Porc Ibérique "Secreto" (2 pers) (G) purée de patates, émulsion d'oignon rôti, ragout de cèpes	36 €pp

## DÉSSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	20 €
Ile flottante (L) crème anglaise aux épices, caramel de pomme	18 €
Tarte fine aux figues (G) Baileys, verveine, glace speculoos	20 €
Pavlova myrtilles (L) pignons de pin sablés, tagète mexicaine, glace yaourt	19 €
Crêpes soufflées aux agrumes (G) coco, shiso vert	21 €

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