

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERERO

Calamars (G) croustillants, mayonnaise shichimi	22 €
Croustillants crevettes Nobashi (4pc) (G,L) shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut	26 €
Gaufres de Bruxelles- caviar Dauricus (20gr) (G,L) aigrette d'huîtres, aneth, lime	58 €
Smash gyros d'agneau (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare	26 €

POUR COMMENCER

Salade de canard laqué croustillant (G) agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	36 €
Sashimi servi sur glace (2 pc de chaque) yellowtail, saumon Bomlø, thon, langoustine, Saint-Jacques	68 €
Thon Saku vinaigrette tamarin, oeuf Tobiko, fenouil, concombre, chlorophylle ciboulette	42 €
Boeuf Wagyu dry aged (G,L) carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	38 €
Pain bao (2pc) (G) paleron de boeuf, truffe noire, céleri rave	38 €
Gyoza d'omble chevalier (4pc) (G, L) truffe noire, parmesan, umami de poireau	48 €
Crabe Royal de la Mer des Barents (L) beurre blanc, poivre Malabar	69 €
Noix de Saint-Jacques (4pc) - caviar Dauricus 10gr / 30gr (L) cuites en coquille à la vapeur d'algues, laitue, cresson	68 € / 98 €

G : Gluten
L : Lactose

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G) foie gras, miso, nori, sésame bonite	38 €
Crispy rice - Avocat (4pc) (G) shichimi, tomate	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, mayonnaise piment, ail	34 €
Crispy rice - Dry aged de betterave rouge (4pc) (G) haricot fermenté, shiso rouge, sésame	30 €

FOOD SHARING

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain comme au "Sea Grill", frites, sucrine	68 €
Dos de skrei (L) cacahuète butter, poireau, caviar Dauricus	66 €
Bar cuit vapeur, huîtres "perle blanche" (G) bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	68 €
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L) béarnaise de homard, frites	32 €/pièce
Spare ribs sauce plum cacahuètes, sésame, cébette	44 €
Epaule d'agneau confite (2 pers) (G) zaatar, houmous, bubu arare, gyros, aubergine fumée	76 €
Entrecôte Black Angus USA (400 gr) (2 pers) (L) flambée Whisky, mousseline pomme de terre et foie gras	112 €
Côte de veau façon cordon bleu (2 pers) (G, L) salade de blé, pomme frite beurre à l'ail et fines herbes	96 €

DESSERTS

Dame blanche (L) vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	20 €
Tarte soufflée chocolat (G, L) glace caramel salé, chouchous, pécan	22 €
Cake marbré perdu (G, L) caramel beurre salé, crème crue vanille	22 €
Mini boules de Berlin (G, L) diplomate vanille, marmelade citron vanille, noisette caramélisée	22 €
Pavlova myrtilles (L) pignons de pin sablés, tagète mexicaine, glace yaourt	22 €

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