

MENU

PÂQUES



POUR L'APÉRITIF

95€^{pp}

CROUSTILLANT DE CREVETTE NOBASHI

shiso / mousseline aigre-doux / fruit de la passion

POULET FAÇON KAARAGE

mayonnaise aji amarillo

CALAMARS FRITS

shichimi

ENTRÉES À PARTAGER

SAUMON GRAVELAX

sauce moutarde douce, aneth, pickles de concombre et blinis

SALADE DE CANARD LAQUÉ CROUSTILLANT

agrumes, grenade, mangue, hoisin

BAR VAPEUR

bouillon saké soya, choix de légumes verts, ail frit, coriandre, cébette

TIKA AGNEAU GRILLÉ

zataar, tzatzíki

PLAT

VOLAILLE FERMIÈRE

Asperges blanche des Dunes, pomme de terre Ratte

Palets d'épinards, espuma Vin Jaune

DESSERT

BUFFET DESSERTS

Œuf en trompe l'œil, *mousse allégée à la noix de coco, curd*

passion et poivre de timut

Finger mousse au chocolat, *biscuit moelleux et caramel onctueux*

Savarin agrumes et fleur d'oranger

Entremet chocolat à partager ; *brownie, ganache montée vanille*

et crémeux chocolat blond

Madeleines au citron

Madeleines tout chocolat

Ravioles de Rhubarbe et Galanga

Cake à partager aux carottes caramélisées, *orange et noix*

Cornets de glaces

Fruits frais

ENFANTS

PLATS

BUN BURGER SENSÀ

tomate, cheddar, frites

OU

FISH STICKS MAISON

frites, sauce au choix

OU

VOL AU VENT

frites

DESSERT

BUFFET DESSERTS

45 €^{pp}