

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	25
Thon rouge	25
Chutoro	29
Otoro	35
Assortiment de 6 sashimi <i>Thon rouge, saumon, yellowtail</i>	32
Riz blanc	10
Riz cuisiné	12
Salade d'algues wakamé sésame	10

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Crevette Obsiblu	8
Anguille laquée maison	9
Yellowtail	9
Thon rouge	9
Chutoro	9
Otoro	10
Assortiment de 6 sushi <i>Saumon, yellowtail, chutoro, thon rouge, crevette</i>	40

CALIFORNIA — 8 pièces

Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	28
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Crevettes croustillantes, sobacha, crème thaï	28
Spring roll, crevette Obsiblu aux légumes, mangue, menthe	28

MAKI — 6 pièces

Futomaki – dorade, saumon, avocat	18
Tartare de thon épicé	17
Yellowtail, yuzu soy	16
Saumon avocat	16
Anguille laquée	18

A PARTAGER

Saumon mi-cuit, sauce miso karashi	26
Thon rouge mariné, vinaigrette aux fleurs de cerisier	28
Chutoro mi-cuit, vinaigrette jalapeno, kizami wasabi	29
Yellowtail mi-cuit, ponzu, huile pimentée au wasabi	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Salade de pousses d'épinards, yuzu truffe, bonite	29
Dorade de ligne marinée au yuzu et piment rocoto	28
Belles asperges vertes de Provence au miso	30

DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné pécan	14
Perles du Japon, fraises ciflorette	18
Crème glacée au sésame noir	14
Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat	14
Les trois mochis glacés	17