

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	25
Thon rouge	25
Chutoro	30
Otoro	35
Assortiment de 6 sashimi	32
<i>Thon rouge, saumon, yellowtail</i>	
Riz blanc	10
Riz cuisiné, œuf mariné, bonite	12
Tartare d'algues wakamé sésame	8

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	8
Crevette Obsiblu	8
Yellowtail	9
Thon rouge	9
Chutoro	9
Otoro	11
Anguille laquée maison	11

CALIFORNIA — 8 pièces

Thon mi-cuit avocat, nori, yuzu soy, piment coréen	29
Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	28
Crevettes croustillantes, sobacha, tobiko, crème thaï	28

MAKI — 6 pièces

Saumon, yuzu kosho, avocat	17
Yellowtail, yuzu soy, kizami wasabi	17
Tartare de thon épicé	18
Anguille laquée	18

A PARTAGER

Tomates caramélisées au miso, pastèque	22
Salade de pousses d'épinards, yuzu, truffe, bonite	25
Bar mariné vinaigrette jalapeño, radis croquants	19
Tacos de saumon sriracha, yaourt acidulé aux herbes	19
Carpaccio de dorade marinée au yuzu, piment rocoto	20
Yellowtail mariné yuzu passion, avocat, jalapeño	24
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30

DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné noisette	15
Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat	15
Tarte chocolat gianduja, sobacha, crème Chantilly	16
Les trois mochis glacés	17
Perles du Japon coco, fraises	17
Eton mess aux framboises	17