

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	26
Yellowtail	27
Thon rouge	27
Chutoro	32
Otoro	39

Assortiment de 6 sashimi	32
<i>Thon rouge, saumon, yellowtail</i>	

Bol de riz blanc	10
Bol de riz cuisiné	12
Edamame, fleur de sel ou sauce piquante	12

CALIFORNIA — 6/8 pièces

Yellowtail, pommes paille, avocat wasabi (6pièces)	28
Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï	29
Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	30
Thon mi-cuit avocat, nori, yuzu soy, piment coréen	32
Saumon, crevettes croustillantes, crème thaï, tobiko	32

MAKI — 6 pièces

Saumon, yuzu kosho, avocat	17
Anguille laquée	18
Tartare de thon épicé	18

A PARTAGER

Salade de pousses d'épinards, yuzu, truffe, bonite	25
Tomates caramélisées au miso, pastèque	26
Crevettes flambées, fleur de sureau, avocat grillé	24
Tempura de la mer, gambas et poisson blanc, sauce wasabi	23
Riz crispy, poissons marinés aux agrumes, chipotle	26
Salade de crevettes ou saumon spicy, avocat, coriandre	27
Yellowtail mi-cuit, ponzu, yuzu, wasabi	28
Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Gyoza de bœuf, coriandre, sésame, kimchi	28
Filet de bœuf Simmental aux épices saté, citron vert	44
Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame	45
Bar fondant à l'huile d'olive, pak choi, tom yum	47
Entrecôte de bœuf wagyu australien A8 grillée, 200g/400g	60/120

DESSERT

Perles du Japon coco, framboises	17
Eton mess fraises, Chantilly vanille, éclats de meringue	17
Biscuit coulant au chocolat, praliné noisette, glace vanille	16
Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat	15
Mochis glacés à la pièce	7
<i>Choco & coco – thé matcha – vanille – mangue & passion</i>	