

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
Tartare d'algues wakamé sésame	10

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Crevette Obsiblué	9
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
Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï	28
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Thon, crevettes croustillantes, mayo spicy, tobiko	30

MAKI — 6 pièces

Tartare de thon épicé	17
Yellowtail, yuzu soy	16
Saumon, avocat laqué, cream cheese	16
Anguille laquée, concombre, tobiko wasabi	18

A PARTAGER

Salade de pousses d'épinards, yuzu truffe, bonite	29
Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu	23
Dorade marinée ponzu, huile de sésame grillé	24
Yellowtail mi-cuit, ponzu, huile pimentée wasabi	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Saumon caramélisé au miso, ikura et wasabi	25

DESSERT

Les trois mochis glacés	17
Perles du Japon coco, fraises	16
Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné noisette	14
Eton mess à la mangue, Chantilly, éclats de meringue	14
Crème glacée au sésame noir, praliné sésame blond	14
Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat	14