

# 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, framboises	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