

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 Obsiblu	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
Saumon, crevettes croustillantes, mayo thaï, 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
Tataki de thon, karashi de miso	28
Yellowtail mi-cuit, ponzu, huile pimentée wasabi	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Saint-Jacques marinées, avocat, sauce rocoto	25

DESSERT

Les trois mochis glacés	17
Mangue fraîche, perles du Japon coco, aloé véra	18
Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné noisette	14
Crème glacée au sésame noir, praliné sésame blond	14
Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat	14
Tartelette au yuzu, praliné au sésame noir	15