

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	14
Tartare d'algues wakamé sésame	10

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	9
Crevette Obsiblu	9
Yellowtail	9
Thon rouge	9
Chutoro	9
Otoro	11
Anguille laquée maison	11
Assortiment de 6 sushi	42
<i>Saumon, yellowtail, chutoro, thon rouge, crevette</i>	

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, avocat, sriracha, tobiko, ikura	17
Yellowtail tartare, kizami wasabi, salade d'algues	17
Tartare de thon épicé	18
Classique anguille laquée	19

A PARTAGER

Salade de pousses d'épinards, yuzu, truffe, bonite	25
Carpaccio de dorade marinée au yuzu, piment rocoto	20
Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu	24
Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes	25
Tataki de thon, karashi de miso	28
Carpaccio de yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame, radis	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30

DESSERT

Les trois mochis glacés	17
Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné noisette	15
Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat	15
Tarte chocolat gianduja, sobacha, crème Chantilly	16
Perles du Japon coco, framboises, confit de fruits rouges	18
Framboises de Corrèze, Chantilly à la vanille	24