

Entracte I

*SUSHIS Tièdes Coiffés d'une Languette de Foie-Gras poêlé
à la façon "Chez Oki" 18,50 €*

SUSHIS Froids Coiffés d'une Languette de Saumon à la façon "Aburi" 16,50 €

SUSHIS Tièdes de "Wagyu" Bœuf, Jus d'Agrume "Ponzu" 22,50 €

*SUSHIS Tièdes Coiffés d'une Languette de Filet d'Anguille
Grillée au Fondue de Mascarpone 18,50 €*

*Croustillant de Croquette de Crevettes Grises,
Vinaigrette au Curry et Miel 20,50 €*

*Chawanmushi "Flan Royal" aux Poulet coucou de malines, Petits légumes,
Foie Gras et Filet d'Anguille Caramélisée 21,50 €*

*Dôme de Saumon à la vapeur et Crumble de Daikon,
Sauce Gelée "Dashi Wasabi" 20,50 €*

Entracte II

*Sashimi "Palette de Fruits de Mer" Marché au Poisson
et Bol de Riz Japonais 27,50 €*

*Tempura de Filets de Maigres,
Sauce au fumet de Soja Infusion de Curry légère 27,50 €*

*Dos de Bar Rôti au Rucola Pesto Rouge
en Croûte de Pistache, Jambon Serrano 26,50 €*

*Mosaïque de Thon "Blue-Fin" façon "Tataki",
Vinaigrette Arrabbiata au Wasabi 28,50 €*

*Magret de Canard "Miso" mariné, Cuit à Basse Température,
Coulis Aromatisé à la " Hatchô Miso" 27,50 €*

*Entrecôte de Bœuf "Wagyu" Minute,
Sauce au miel d'acacia, Saveurs d'Orient 39,50 €
(Etant donné la qualité de la viande la cuisson est unique)*

C

h

e

z

O

k

I