

## À LA CARTE

### ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
モリユ茸 アスパラソバージュ 揚げ胡麻豆腐 ノワールムーティエのすり流し Tofu de sésame frit, morilles, asperges sauvages et coulis de noirmoutier	15€
舌平目の煮凍り Terrine de sole en gelée	15€
鰯 いか 蛸のたたき レモン割醤油ジュレ Tartare de chinchard, seiche et poulpe, gelée de sauce soja et jus de citron	16€
白身魚南蛮漬と初夏野菜 Escabèche de poisson blanc de Bretagne et légumes de saison	15€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
焼メルランとえんどう豆 新玉葱すり流し 梔 Coulis d'oignon nouveau, merlan grillé et petits pois	16€

### SUSHIS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 (一本) Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu tartare et œufs de saumon (1 pièce)	21€
鮪の赤身とトロの握り (二貫ずつ) Sushi “Nigiri” de thon rouge et thon gras (2 sortes x 2 pcs)	21€
鯖寿司 (二貫) Sushi de maquereau (2 pcs)	10€

### ACCOMPAGNEMENTS

白御飯 Riz nature	4€
赤出汁 Soupe au miso rouge	4€

Viande d'origine France, Japon et Allemagne

### PLATS

旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20€
ブルターニュ産穴子 青アスパラ アーティチョークの天ぷら フヌイユ羹出汁 Tempura de congre de Bretagne, asperges verte et artichaut	30€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d'Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
ブルターニュ産天然鯛うろこ焼 鯛出汁西京味噌 Daurade royale sauvage de Bretagne grillé au Binchôtan	35€
銀鱈西京幽庵焼と 茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
あんこう ラングスティヌのシャンパーニュ蒸し ビスク西京味噌スープ Lotte et langoustine à la vapeur de champagne et bisque au miso blanc	45€
ノルマンディー産骨付き仔牛ロースの炭火焼 りんご羹ポン酢 Côte de veau grillée au Binchôtan, sauce pomme râpée au ponzu	52€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) と白アスパラの炭火焼 Filet de bœuf Simmental et asperge blanche grillés au Binchôtan	45€
群馬県産鳥山和牛 (80g) 炭火焼 山椒醤油 Bœuf Wagyu “Toriyama” grillé au Binchôtan, sauce soja et sanshō	72€

### DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
青りんごとしそのソルベ ルバーブのスパークリング Sorbet de Granny Smith et shiso, purée pétillante de rhubarbe	12€
白アスパラのアイスと苺 酒粕 豆乳のムース Glace d'asperge blanche et mousse de fraise, lie de saké et lait de soja	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

Tout nos prix s'entendent service et taxe compris

