

# メニュー

日本

## Menu découverte Cuisine Japonaise

Menu entré, poisson, viande et dessert

39.00€/personne

Filet de maquereau mariné, dashi (bouillon) de navet et pickles

×××

Dos de cabillaud au senteur de Miso farci de d'algue nori et  
jus au yuzu Kosyo, céleri

×××

Magret de canard fumé sur la braise, sauce soja et  
purée de shitaké, poireaux

×××

Mousse au chocolat blanc au Thé matcha, crème de réglisse, haricots  
azukis et parfum d'agrumes

Le Menu est proposé par le Chef Jérôme  
Raymond et le futur chef de cuisine japonais  
Inokuchi Masakiyo du mercredi 25 au samedi 28  
mars 2020 (renseignement auprès de l'établissement 03.86.30.00.66)

Taxes et service compris

生命