



料理長 富沢 克哉

Maître de cuisine Katsutoshi Tomizawa

おまかせ Omakase 490€

Dans le vrai sens de l'expression «s'en remettre au chef», l'Omakase est la fusion de deux savoir-faire, du chef Yannick Alléno et Katsutoshi Tomizawa, qui proposent une immersion nippone dans la Ville Lumière, inspirée par le terroir Parisien et la richesse de l'océan Atlantique

Ce soir, les précieux sakés IWA 5 répondent au menu Omakase et subliment chaque bouchée, pour un dîner d'exception aux accords parfaits.

5 cuvées pour vous faire découvrir le premier saké d'assemblage, l'un des rares avec un potentiel de garde.

エモーション Emotions salées

魚のシャルキュトリ Charcuterie de poisson
Et anchois roulé au beurre composé

舌平目の一品 Éloge de la neutralité, une sole entière exprimée

鮭のタルタル、ポン酢のゼリー Thon rouge, gelée de yuzu ponzu

牡蠣 カリフラワー
ディルオイル Huître spéciale au chou-fleur à l'huile d'aneth

日本風ブランダード、
キャビアと生姜 Brandade de morue japonaise,
Caviar et gingembre

鮭三種の刺身 Sashimis de thon comme un tableau

寿司 Collection de sushis nigiris

ズッキーニの花、花粉ソース Entracte, Fleur de courgette d'ici à la vapeur
d'algue, Sauce au pollen de fleurs

コンソメ Consommé végétal

甘み Amamis

メレンゲの殻、ダブルクリーム Coquille de meringue iodée,
Crème double de ferme battue

イチゴのマリネ、冷やし 紫蘇 Fleur de sucre,
Fraises marinées à l'aloé vera et glacées au shiso

黒ゴマプラリネのブリスレ Bricelet au pralin de sésame noir,
Sel de citron

水出しコーヒー Café mono origine, « Mora Azul » cold brew,
Collection 1895 by Lavazza