



縁 **Rencontre** 180

軽いおまかせ Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

三品のエモーション、十貫の握り、三品の甘味 Trois émotions salées, une collection de dix pièces de sushis nigiris et trois amamis

スペシャリテ **Spécialités**

手巻き **Témaki** 30

ラングスティヌの炭焼き Langoustine au feu de bois
大トロの握り Thon gras et shiso au riz vinaigré

バーベキュー **Au barbecue** 65
オシエトラ・キャビア20g、
ほうれん草のスマーク
Épinards fumés au babeurre
Maison Prunier

日本酒、ワイン **Découverte de vins et sakés**
disponible pour les différents menus

縁 Menu Rencontre 90

おまかせ Omakase 180

おまかせ **Omakase** 320

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

白アスパラガスの煮浸し、
川カマスの卵のゼリー Tête d'asperge au bouillon d'algue kombu,
Œufs de brochet en gelée fine

牡蠣と菊芋、燻製紅茶 Huître raidie dans son jus,
Bouillon tourbé

香草と野菜のラビオリ Ravioles de laitue, crème fraiche d'amandes

刺身 Sashimis

寿司 **Collection de sushis nigiris**

手作り豆腐 Tofu maison

手長エビの炙り Langoustine au feu et algue croustillante

コンソメ Consommé

甘み **Amamis**

苺のコンポジション Fraises en composition

海藻バターのクルスティオン
ジャスミン茶のクリーム Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin

チョコレート・ブリッセル、
黒ゴマのクリーム Bricelet chablonné au chocolat
Sésame noir

厳選食材 握り1貫から

Sushis, servis à la pièce
(en complément d'un menu)

刺身	Sashimis	35
鱸	Bar Ike-Jime	16
烏賊	Seiche	12
ハマチ	Sériole	14
サバ	Maquereau	12
赤身	Thon rouge	14
中トロ	Thon mi-gras	18
大トロ	Thon Gras	25
鯛	Daurade	14
ヒメジ	Rouget	12
川カマス	Œufs de brochet fumé	16
和牛のタルタル	Tartare de Wagyu	25
キャビア	Caviar	34

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002

Prix nets service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

L'Abysse ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines: France & Japon.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.