



JAPAN 75 : Gin Japonais, citron,
sucre, champagne 19€

GIN TONIC JAPONAIS: Gin Komasa,
agrumes, tonic 15€

Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

COLA BATA	18
<i>Choux rave et wasabi, Asperges blanches marinées huile de roucou et vanille</i>	

GYOZA SHIITAKE CHATAIGNE D'EAU	16
<i>Laqué kabayashi, shimeiji pickles, vinaigrette au sésame noir</i>	

PLATS

PAVÉ DE MARLIN ET LANGOUSTE	36
<i>Bisque de langouste, jeunes légumes, riz japonais</i>	

FAISAN FARCI AUX CHAMPIGNONS	39
<i>Caviar d'aubergine, cime di rapa, butternut pané panko</i>	

DESSERTS

EDAMAME – LAIT DE SOJA	18
<i>Maracudja, verveine</i>	

YUZU – NASHI – SAKÉ	15
<i>Sorbet concombre yuzu, biscuit agrumes, julienne nashi, bouillon saké</i>	

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



JAPAN 75 : Gin Japonais, citron,
sucre, champagne 19€

GIN TONIC JAPONAIS: Gin Komasa,
agrumes, tonic 15€

Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

COLA BATA	18
<i>Choux rave et wasabi, Asperges blanches marinées huile de roucou et vanille</i>	

GYOZA SHIITAKE CHATAIGNE D'EAU	16
<i>Laqué kabayashi, shimeiji pickles, vinaigrette au sésame noir</i>	

PLATS

PAVÉ DE MARLIN ET LANGOUSTE	36
<i>Bisque de langouste, jeunes légumes, riz japonais</i>	

FAISAN FARCI AUX CHAMPIGNONS	39
<i>Caviar d'aubergine, cime di rapa, butternut pané panko</i>	

DESSERTS

EDAMAME – LAIT DE SOJA	18
<i>Maracudja, verveine</i>	

YUZU – NASHI – SAKÉ	15
<i>Sorbet concombre yuzu, biscuit agrumes, julienne nashi, bouillon saké</i>	

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !