



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

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

ENTRÉES

THON À LA FLAMME	16
<i>Maïs, ponzu, sésame, amande</i>	
GRENADIN DE VEAU	20
<i>Patate douce, manioc herbes locales, jus hibiscus aigre doux</i>	

PLATS

PAVÉ D'AIGUILLAT	36
<i>Sauce gribiche jeunes légumes</i>	
FILET DE TAUREAU	45
<i>Leche du tigre, purée de betterave fumée, Chou farci aux champignons</i>	

DESSERTS

PAVLOVA AGRUMES	18
<i>Coque meringue fine segments d'agrumes, crèmeux sudachi, chantilly, sorbet citron confit</i>	
CHOCOLAT CARAIBES 70%	15
<i>Amande fumée, café et cardamome noire, tuile de parché</i>	

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



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

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

ENTRÉES

THON À LA FLAMME	16
<i>Maïs, ponzu, sésame, amande</i>	
GRENADIN DE VEAU	20
<i>Patate douce, manioc herbes locales, jus hibiscus aigre doux</i>	

PLATS

PAVÉ D'AIGUILLAT	36
<i>Sauce gribiche jeunes légumes</i>	
FILET DE TAUREAU	45
<i>Leche du tigre, purée de betterave fumée, Chou farci aux champignons</i>	

DESSERTS

PAVLOVA AGRUMES	18
<i>Coque meringue fine segments d'agrumes, crèmeux sudachi, chantilly, sorbet citron confit</i>	
CHOCOLAT CARAIBES 70%	15
<i>Amande fumée, café et cardamome noire, tuile de parché</i>	

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