



## ランチ

柚子、魚醬、根セロリのカクテ

胡瓜の胡麻和え

きのこのギモーブ

深海のバラちらし寿司

酒粕 蕪のボンボン

パイナップルの海水コンフィ 梅のキャビア

ショコラ 玄米茶のアイスクリーム 梅酒のゼリー

## Déjeuner

98 Euros

Extraction de céleri rave relevée au saké et yuzu, garum de sardine pour accompagner :

Concombre fermenté à la pimprenelle, sauce au sésame blanc

Guimauve d'extraction champignon au gel de ponzu et herbes

**Bara - Chirashi de poissons nobles aux condiments,  
Bouillon minéralisé pour l'apprécier**

Petit bonbon de navet glacé au marc de saké

Ananas confit à l'eau de mer, caviar végétal « Ume » et sorbet

Coque soufflée au chocolat, glacée au Genmaicha, gelée d'Umeshu

## Extrait de notre carte des vins et sakés

Champagne R.Pouillon & Fils, "Cuvée Réserve"

90 Euros

Kunimare Ginpu, Maison Kunimare, Région de Hokkaido, Riz Ginpu

135 Euros

Montagny, Domaine Philippe Colin 2017

80 Euros

Pouilly-Fumé "Petit F", Domaine Michel Redde 2017

65 Euros

Castillon-Côtes de Bordeaux, Château La Croix-Lartigue 2010

80 Euros

## おまかせ

### エモーション

柚子、魚醬、根セロリのカクテ

胡瓜の胡麻和え

きのこのギモーブ

蕪 土佐酢のサバイヨン

トレビスの漬物 青紫蘇

刺身

### 寿司

出汁のゼリー エビクリー

手長エビの炙り

白味噌のロワイヤル 蕪のコン

### シェフ、オレリアンの甘味

酒粕 蕪のボンボン

パイナップルの海水コンフィ 梅のキャビア

青紫蘇の冷製天麩羅

マンゴー 海苔 山椒

ショコラ 玄米茶のアイスクリーム 梅

酒のゼリー

### 縁

軽いおまかせ

ショコラ 玄米茶のアイス

クリーム 梅酒のゼリー

## Omakase

280 Euros

### Emotions salées

Extraction de céleri rave relevée au saké et yuzu, garum de sardine  
pour accompagner :

Concombre fermenté à la pimprenelle, sauce au sésame blanc

Guimauve d'extraction champignon au gel de ponzu et herbes

Navet Kabu au sabayon froid de Tosazu, bouillon de fanes

Tsukemono de trévisse au shiso vert

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante et thon rouge

### Collection de sushis nigiris

Gelée de Dashi à la crème de crevette Gamberoni, sorbet à l'oseille

Langoustine au feu et algue croustillante

Soupe au Miso blanc et consommé chaud au navet boule d'or

### Amamis d'Aurélien Rivoire

Petit bonbon de navet glacé au marc de saké

Ananas confit à l'eau de mer, caviar végétal « Ume » et sorbet

Tempura moderne de shiso, perle au céleri

Mangue à l'algue Nori, poivrée au sancho

Coque soufflée au chocolat, glacée au Genmaicha, gelée d'Umeshu

## Menu Rencontre

150 Euros

Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

Cinq émotions salées, une collection de dix pièces de  
sushis nigiris et quatre amamis