



# MENU SPÉCIAL **SAINT-** **VALENTIN**

*Venez célébrer la Saint-Valentin  
à nos côtés!*

# SAINT-VALENTIN

FRANÇAIS

Menu unique par personne, 55€

## AMUSES-BOUCHE

**TARTELETTE AU « FOIS GRAS » VÉGÉTAL MAISON** ⑧ Umeboshi, sésame

**TARTELETTE AU « FROMAGE BLEU »** ⑧ Abricot sec et noix torréfié

## OMAKASE DE LA CHEFFE

**MAKI TEMPEH MARINÉ AU MISO BLANC** ⑧

Pleurote à la perilla, sauce à la noix de Grenoble, pickles d'oignon rouge

**NIGIRI À L'ÉCHALOTE CONFITE** ⑧

Gastrique au vin rouge

**URAMAKI AU KASHA** ⑧

Poireau grillé, carotte, tofu rôti, sauce à la courge de Hokkaido, « caviar » végétal

**NIGIRI AU SHIITAKE RÔTI** ⑧

Mayonnaise à l'ail noir

**MAKI AU TOPINAMBOUR RÔTI ET NOISETTE TORRÉFIÉE**

Seitan croustillant, sauce au piment doux, chips de topinambour

**NIGIRI TAMAGO** ⑧

« Omelette » végétale Le Papondù, sauce Yuzu Kosho Noir, graines de moutarde torréfiées

## DESSERT ET MIGNARDISES

**NOTRE MONT-BLANC** ⑧

Moelleux à la châtaigne, glace à la crème de marron, gel yuzu, meringue citron, châtaigne râpée

**MINI MOCHI MATCHA** ⑧

**& TRUFFE CHOCOLAT & KINAKO** ⑧

*Excellente dégustation*