




# 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** ④ *Umeboshi, sésame*

**TARTELETTE AU « FROMAGE BLEU »** ④ *Abricot sec et noix torréfié*

## OMAKASE DE LA CHEFFE

**MAKI TEMPEH MARINÉ AU MISO BLANC** ④

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

**NIGIRI À L'ÉCHALOTE CONFITE** ④

*Gastrique au vin rouge*

**URAMAKI AU KASHA** ④

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

**NIGIRI AU SHIITAKE RÔTI** ④

*Mayonnaise à l'ail noir*

**MAKI AU TOPINAMBOUR RÔTI ET NOISETTE TORRÉFIÉE**

*Seitan croustillant, sauce au piment doux, chips de topinambour*

**NIGIRI TAMAGO** ④

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

## DESSERT ET MIGNARDISES

**NOTRE MONT-BLANC** ④

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

**MINI MOCHI MATCHA** ④

**& TRUFFE CHOCOLAT & KINAKO** ④

*Excellente dégustation*