



西方寺

MENU SAIHO-JI

Uniquement au déjeuner

115

Une déambulation culinaire entre deux mondes

Inspiré par le temple éponyme, havre de paix enveloppé de mousse à Kyoto, ce menu est une promenade silencieuse, entre contemplation et émotion.

Le Chef Yannick Alléno et le Chef Katsutoshi Tomizawa croisent ici leurs regards, leurs gestes, leurs silences, dans un dialogue rare et précieux.

Un moment suspendu.

Une rencontre entre maîtrise, subtilité et nature intérieure.

Accompagnement vins et sakés

Accords découverte 60

Accords d'exception 150

Le voyage se déroule ainsi,

魚のシャルキュトリ

Charcuterie de poisson,
Et anchois roulé au beurre composé

冷たい素麺と生野菜

Bouillon glacé composé,
Somen et copeaux de légumes croquants

貝類のブラン・マンジェ、
山椒風味

Blanc à manger au saké,
Coquillages nacrés relevés au Sansho

刺身の
温かいご飯と薬味を添えて

Sashimis comme un tableau,
Riz chaud aux condiments

手長海老のロワイアル
トマトのシロップ

Fine Royale d'extraction de langoustines,
Au sirop de tomate et sureau

フェジョアとレモン
ホワイト・チョコレートのクネル

Marmelade de feijoa au citron iodé,
Quenelle de chocolat blanc glacée

水出しコーヒー、
海藻バターのクルスティヨン
ジャスミン茶のクリーム

Cold Brew « Calima » provenant de la Finca
El Paraiso (Colombie)
Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002
L'Abyssé ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles - France, bovines - Japon, et porcines - Italie.

Prix nets en euro, service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.