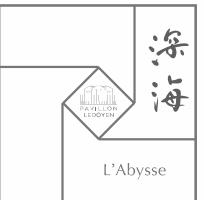


西方寺



## 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,

Charcuterie de poisson,  
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise  
Au gingembre

Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une  
Vinaigrette de reine des prés

Sashimis comme un tableau,  
Riz chaud aux condiments

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

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

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

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002  
L'Abysse 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.