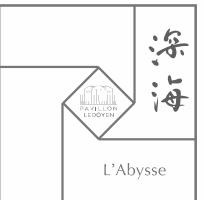


西方寺



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

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
雲丹と生姜のマヨネーズ

Le voyage se déroule ainsi,

Couteau glacé de shiso et kombu,
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise
Au gingembre

帆立貝の貝柱と花の
ヴィネグレット

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

刺身と
温かいご飯と薬味を添えて

Sashimi comme un tableau,
Riz chaud aux condiments

昆布のなめらかプリン、
サフラン香るキャラメル

Crème soyeuse au kombu,
Caramel au pistil de safran

紫蘇のクルスティヨン、
洋梨と酒のグラス

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

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)
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.