



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 la Cheffe Takahashi Mizuho 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.

Le voyage se déroule ainsi,

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
鰯のタルトレット

Couteau glacé de shiso et kombu,
Tartelette sardine

貝類のブラン・マンジェ、
山椒風味

Blanc à manger au saké,
Coquillages nacrés relevés au Sansho

甘鯛の薄造り、ササニシキ

Fins pétales de maigre, sasanishiki

コンソメ

Consommé

紫蘇のクルスティヨン、
洋梨と酒のグラス
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

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

Cold Brew « Calima » provenant de la Finca
El Paraiso (Colombie)

Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin

Accompagnement vins et sakés

Accords découverte 60

Accords d'exception 150

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.