



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.

Accompagnement vins et sakés

Accords découverte 60

Accords d'exception 150

Le voyage se déroule ainsi,

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
イチョウ蟹、ウイキョウと
海苔のチュイール

Couteau glacé de shiso et kombu,
Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de
Tourteau crémeuse

ムール貝酒粕のジュレと
オシェトラキャビア

Moules de Monsieur Morisseau en gelée au saké
Kasu farcies de Caviar Oscietre Prunier

燻香を纏わせた鱒の
薄造りササニシキ

Truite de Crisenon fumée sur un riz sasanishiki
Aux notes de yuzu

コンソメ

Consommé

桃 梅のグラニテ生姜と
赤紫蘇のヴィネグレット

Pêche de vigne glacée à l'ume,
Vinaigrette au gingembre et shiso rouge

水出しコーヒー、
海苔とチョコレート
のチュイール、
柚子胡麻、大麦醤油
キャラメルの雫

Cold Brew café de spécialité Lavazza
Tuile d'algue Nori chablonnée de chocolat noir,
Larmes de caramel d'orge et soja, sésames et
Caramel au yuzu

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.