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,

雲丹と生姜のマヨネーズ イチョウ蟹、ウイキョウと 海苔のチュイール	Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise Au gingembre Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de Tourteau crémeuse
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
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
温かいチョコレートクリーム バニラ香る酒粕アイス	Crème tiède au chocolat, Saké kasu glacé à la vanille Et fuseaux croustillants
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

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'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.