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<br>イチョウ蟹、ウイキョウと<br>海苔のチュイール | Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise<br>Au gingembre<br>Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de<br>Tourteau crémeuse |
| 帆立貝の貝柱と花の<br>ヴィネグレット | Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une<br>Vinaigrette de reine des prés |
| 燻香を纏わせたイワナ<br>の薄造りササニシキ | Omble chevalier fumé sur un riz sasanishiki<br>Aux notes de yuzu |
| コンソメ | Consommé |
| 温かいチョコレートクリーム<br>バニラ香る酒粕アイス | Crème tiède au chocolat,<br>Saké kasu glacé à la vanille<br>Et fuseaux croustillants |
| 水出しコーヒー、<br>海苔とチョコレートのチュイール、<br>柚子胡麻、大麦醤油キャラメルの雫 | Cold Brew café de spécialité Lavazza<br>Tuile d'algue Nori chablonnée de chocolat noir,<br>Larmes de caramel d'orge et soja, sésames et<br>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.