

Plat de partage apéritif

Poireau vinaigrette à notre façon, silure de Loire fumé - **7.5€**

Entrées

***Otsukuri* - 17€**

Duo de Sashimi de bar de pêche et truite du Moulin de Langeais

***Korokké* - 18€**

Croquettes panées de potimarron,
pommes de terre et bœuf Wagyu, sauce katsu

***Koushi no « Ris de Veau »* - 21€**

Ris de veau poêlé, jus infusé d'algues et vinaigre noir de riz complet

***Maguro no Yuzu Nouta* - 17.5€**

Tartare de thon, oignons cébette et yuzumiso

Entrées en double dégustation/personne - 24€
(+3€ ris de veau)

Plats

(Tous nos plats sont accompagnés de riz Koshihikari et de pickles de légumes de saison)

***Kisetsu no Tempura* - 27€**

Tempura de légumes, gambas et poisson du moment

***Buta no Kakuni* - 25.5€**

Rillons japonais de porc Roi Rose de Touraine et son oeuf parfait

***Ankou no Karaagué* - 28€**

Karaagué de lotte, sauce dashi au yuzu

***Gyū Harami no Batājōyu poêlé* - 29€**

Onglet de bœuf poêlé, déglacé au batājōyu

Desserts

***Wafū Roll Cake* de Kana san - 12€**

Roll cake au matcha et confit de haricots rouges

***Saveurs glacées du Japon* - 11€**

Duo de glace matcha et sésame noir, confit de haricots rouges, sirop de canne d'Okinawa
et sarrasin caramélisé

***Dessert du moment* de Kana san - 12.5€**