

NOS FOURNISSEURS : UNE GRATITUDE INFINIE

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude envers nos fournisseurs, qui nous offrent des produits biologiques, fermiers et locaux d'exception. Leur engagement envers la qualité et l'authenticité est essentiel à notre démarche de créer une expérience gastronomique raffinée et authentique, où chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour offrir le meilleur à nos clients.

Poulet : La Grange aux Volailles – Chevigny-en-Valière, reconnu pour son élevage de volailles de qualité supérieure.

Légumes cultivés : GAEC Loubet Jean-Marie – Beaune, producteurs de légumes locaux

Légumes BIO: Épicerie Paysanne – Beaune, légumes locaux et BIO

Miso : Produit par la maison Yaosan à Kyoto, fondée en 1727, réputée pour son miso au yuzu exceptionnel.

Dashi : Préparé avec du kombu Hidaka de qualité supérieure, importé du Japon, et du katsuobushi de Makurazaki, un mélange unique de deux variétés de bonite séchée.

Thé : Ryuoen (Kyoto, fondée en 1875), une maison de thé traditionnelle, et Lupicia (fondée en 1994, avec plus de 140 boutiques au Japon), spécialiste des thés japonais raffinés.

Café : Venu des montagnes du Yunnan, un terroir unique pour un café riche et subtil.

We would like to express our sincere gratitude to our suppliers, who provide us with exceptional organic, farmed, and local products. Their commitment to quality and authenticity is essential to our mission of creating a refined and authentic gastronomic experience, where each ingredient is carefully selected to offer the best to our customers.

Chicken: La Grange aux Volailles – Chevigny-en-Valière, renowned for its superior poultry farming.

Vegetables: GAEC Loubet Jean-Marie – Beaune, producers of local vegetables.

Vegetables bio: Épicerie Paysanne – Beaune, local and bio vegetables.

Miso: Produced by the Yaosan company in Kyoto, founded in 1727, renowned for its exceptional yuzu miso.

Dashi: Made with high-quality Hidaka kombu imported from Japan and katsuobushi from Makurazaki, a unique blend of two types of dried bonito.

Tea: Ryuoen (Kyoto, founded in 1875), a traditional tea house, and Lupicia (founded in 1994, with over 140 shops in Japan), a specialist in refined Japanese teas.

Coffee: Sourced from the mountains of Yunnan, a unique terroir for a rich and subtle coffee.



AMUSE-BOUCHE

ACCOMPAGNANT LE VIN

Soup de poulet au miso 6 €
avec tofu, algue
(Miso chicken soup with tofu, seaweed)

Takoyaki 9€
3 pièce de boulettes de poulpe grillées
(3 pieces of grilled octopus balls)

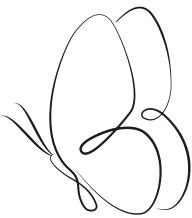
Edamame 6€
des fèves de soja non-matures bouillies et salées
(boiled and salted immature soybeans)

Wakame 6€
salade japonaise à base d'algues assaisonnées
(Japanese salad made with seasoned seaweed)

Frites de patate douce 6€
(Sweet potato fries)



SUSHI À LA CARTE



CHEF: WANG ZIAN

CHAMPION DE "OPEN DE FRANCE DE SUSHI 2017"

Les Différents Types de Sushi

Nigiri : Riz vinaigré surmonté de poisson frais ou fruits de mer

Maki : Rouleau de riz, poisson ou légumes, enveloppé dans une feuille d'algue nori.

Sashimi : Tranches fines de poisson cru ou fruits de mer, servies sans riz.

Nigiri:

-Nigiri assortiment (poissons selon arrivage) 4p/11€ 8p/20€

-Nigiri unagi 2p/8€

-Nigiri thon 2p/6€

-Nigiri avocat 2p/5€

Maki & Roll:

-Rouleaux de printemps (garnis de légumes croquants et de vermicelles de riz, cacahuètes concassées, enroulés dans une feuille de riz) 2p 10€

-Maki mix (6p maki + 6p californie) 16€

-California saumon entouré (intérieur au saumon et avocat, enroulé à l'extérieur d'une fine couche de riz vinaigré et une fine couche de saumon) 6p --11€

-Maki tempura gambas (gambas en tempura croustillante, roulées avec de l'avocat et l'omelette japonais, le tout enveloppé de riz et d'une feuille de nori) 4p--11€ 8p--21€

-Maki karaage (Dés de poulet frit en karaage et avocat, fraîcheur de ciboulette, le tout enroulé dans une feuille de nori et riz vinaigré, servi avec une sauce mango épice) 4p--11€ 8p--21€

-Maki unagi (anguille grillé caramelisé, roulées avec de l'avocat et l'omelette japonais, le tout enveloppé de riz et d'une feuille de nori) 4p--11€ 8p--21€

-Maki vegetarian (Une fraîche alliance de légume croquant, d'avocat crémeux, roulée dans du riz vinaigré et une feuille de nori.) 4p--7€ 8p--13€

Sashimi assortiment:

6p--13€ 12p--24€ 18p--32€

MENU DÉCOUVERTE

(UN MENU PAR PERSONNE)

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 36 euros
2 entrées + 1 plat + 1 dessert = 46 euros
1 entrée + 2 plats + 1 dessert = 51 euros
2 entrées + 2 plats + 1 dessert = 61 euros

ENTREE :

Choix à la carte {Entrée}

PLAT :

Choix à la carte {Plat}

Dessert:

Choix à la carte {Dessert}



ENTRÉE

Gyoza 10 €

6 pièce raviolis grillés au poulet et légumes
(Grilled chicken and vegetable dumplings)

Agedashi tofu 14€

Tofu frit à la japonaise avec bouillon de poulet et bonito
(Japanese-style fried tofu with chicken broth and bonito)

Dorade mi-cuit 16€

Avec sauce maison (yuzu & Orange & soja)

Semi-cooked Sea Bream with special Sauce (yuzu & Orange & soja)

Plateau Sushi 17€

5p Nigiri, 6p Maki

Filet de boeuf 21€

tranché finement, comme du carpaccio à la sauce ponzu
(Beef fillet thinly sliced, like carpaccio, with ponzu sauce)

PLAT

Tempura Mix 18€

Gambas, légumes frits en tempura légère
(Lightly battered fried shrimp, vegetables)

Saumon Teriyaki 22€

Saumon sashimi cuit à basse température, sauce teriyaki au bouillon de poulet, légumes mijotés au miso
(Low-temperature cooked sashimi-grade salmon with chicken broth teriyaki sauce and miso-braised vegetables)

Kara-age 16€

Poulet mariné à la sauce gingembre, frit, servi avec sauce

nanban, salade à la pomme de terre

(Ginger-marinated fried chicken, served with nanban sauce, potato salad)

Ramen Japonais 18€

Nouilles dans un bouillon de soja, accompagnées de légumes et de tranches de porc.

(Japanese Noodles in a soy-based broth, with vegetables and slices of pork)

Tonkatsu 18€

Porc panée et frit, servie avec du riz , de la salade et sauce tonkatsu

(breaded and fried pork, served with rice, salad, tonkatsu sauce)

Porc Ibérique grillé au charbon de bois 24€

Sauce miso sésame et l'ail

(Grilled Iberian black pork with garlic miso sesame sauce)

Unagi 28€

Anguille grillée au charbon du bois

(Charcoal-grilled eel)

Tempura légumes 15€

légumes frits en tempura légère

(Lightly battered fried vegetables)

Aubergine aux sept saveurs 15€

Aubergines sautées à la sauce yuxiang

(Sautéed eggplant with Yuxiang sauce)

DESSERT

Panacotta 7€

Crème douce et veloutée au chocolat noir et sésame
(Smooth and creamy panna cotta with dark chocolate and sesame)

Tiramisu au thé matcha 7€

(Matcha tea tiramisu)

Mochi glacé 7€

Gâteau de riz avec glace au thé matcha à l'intérieur
(Rice cake with matcha tea ice cream inside)

Glace (1 boule/3€, 2 boules/5€, 3 boules/7€)

Thé matcha, sésame noir, yuzu

(Ice cream: matcha tea, black sesame, yuzu)