

## Menu de Noël

*Le 24 et 25 décembre 2023 - Menu disponible en plus de la carte*

Temaki végétale Matsuhisa yasai goma

Sashimi O-toro vinaigrette à la betterave, caviar impérial français de Sologne

Sushi moriawase

Petit artichaut au miso croustillant et homard canadien

Cabillaud chilien, sauce aux haricots noirs

Contre-filet de wagyu Miyazaki a-5 grillé, sauce chimichurri au wasabi

Mandarine givrée et agrumes confits

Croustillant chocolat et sobacha

400€

## Plats spéciaux - Décembre

Crabe royal cuit à la vapeur, sauce au concombre, poivre, yuzu et sudachi 100€

Crevettes Carabineros, miso croustillant au yuzu, caviar impérial français 120 €

Sashimi de Saint-Jacques, salsa de maïs, truffe fraîche et sauce gomadare 60 €

Black cod en tempura, sauce jalapeno 65€

Poussin croustillant nourri au maïs, sauce truffe teriaky 65€

Côtelettes d'agneau grillées, anticucho miso 75€

Langoustine espagnole cuite au four épicé, citron et caviar 100€

Feuille à feuille vanille et sésame grillé 26€