N O S F O U R N I S S E U R S :
U N E G R A T I T U D E I N F I N I E

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.
Pigeon : Patrice Sanchez – également basé à Chevigny-en-Valière, garantissant des standards d'élevage stricts.
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.
Pigeon: Patrice Sanchez – also based in Chevigny-en-Valière, ensuring strict farming standards.
Vegetables: GAEC Loubet Jean-Marie – Beaune, producers of local 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 pièces 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.

Different Types of Sushi
Nigiri: Vinegared rice topped with fresh fish or seafood.
Maki: A roll of rice, fish, or vegetables wrapped in a sheet of nori seaweed.
Sashimi: Thin slices of raw fish or seafood, served without rice.

Nigiri:

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

Nigiri unagi 2p 8€
Nigiri thon 2p 6€
Nigiri avocat 2p 5€

Maki:

Maki mix (6p maki + 6p california) 16€
California saumon entouré 6p --11€
Maki tempura gambas 4p--11€ 8p--21€
Maki unagi anguille 4p--11€ 8p--21€
Maki vegetarian 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

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)

Rascasse de ligne grillée au charbon de bois 22€
Servie dans un bouillon clair de viande et de poisson, petit pois, radis blanc.
(Grilled line-caught Scorpion Fish, charcoal-grilled. Served in a clear meat and fish broth with peas and daikon radish)

Bœuf Bao 18€
Bao japonais fourré au bœuf braisé fondant, poivrons multicolores sautés et chou beurre grillé
(Japanese bun filled with tender braised beef, sautéed multicolored bell peppers, and grilled butter cabbage)

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 salade)

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)

Brochettes Yakitori (3 pièces) 18€
Une au poulet, une au porc belly, une aux légumes.
Yakitori Skewers (3 pieces): One chicken, one pork belly, one vegetable.

Légumes grillés au charbon de bois 15€
(Charcoal-grilled 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)

Flan Japonais 7€
À la vanille de Madagascar et son caramel.
(Japanese Custard Flan with Madagascan vanilla and caramel)

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)