



Entre Osaka et Kanchanaburi

Prix :55,00€

Ce menu est composé de 5 courses :

- Trio de bouchées japonaises : poulet mariné au gingembre et mirin, maki au poulet-basilic thaï, omelette au bouillon dashi ;
- Sashimi de poireau rôti à l'algue nori, crème de galanga citronnée, huile de vert de poireau, poudre de poireau et fleurs de bourrache ;
- Saint-Jacques poêlées au beurre et leur rouleau de courgette au tartare de langoustine, hollandaise à la bisque de tête de langoustine et poudre de saté ;
- Poulet laqué au miso, gratin de pomme de terre à la crème de coco et citron vert, émulsion de bouillon tom kha kai ;
- Entremets coco, citron vert et menthe, biscuit au citron