

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

Bœuf Wagyu : De grade A5, notre Wagyu provient de Ginkakuji Onishi au Japon, offrant une tendreté incomparable et une saveur marbrée exceptionnelle.

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 : Ryuoan (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.

Wagyu Beef: Our A5-grade Wagyu comes from Ginkakuji Onishi in Japan, offering unmatched tenderness and exceptional marbled flavor.

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: Ryuoan (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)

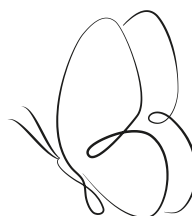
Edamame 6€
des fèves de soja non-matures bouillies et salées
(boiled and salted immature soybeans)

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 californie) 16€

Californie 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)

Rouleau de Canard 12 €

Roulé de cuisse de canard confite, peau croustillante,
avocat, concombre, oignon, sauce sucrée-salée
(Slow-cooked duck leg roll, crispy skin, avocado, cucumber,
scallion, sweet bean sauce)

Agedashi tofu 14 €

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

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, poisson et légumes frits en tempura légère
(Lightly battered fried shrimp, fish, and vegetables)

Saumon grillé 22 €

à la sauce teriyaki, accompagné de légumes grillés
(Grilled salmon with teriyaki sauce, served with grilled
vegetables)

Unagi 22 €

Anguille grillée, servie avec mille-feuille de pommes de
terre
(Grilled eel, served with potato mille-feuille)

Kara-age 16€

Poulet mariné à la sauce gingembre, frit, servi avec sauce nanban, sauce à la pomme de terre et chou émincé
(Ginger-marinated fried chicken, served with nanban sauce, potato sauce, and shredded cabbage)

Champignons sauvages sauté 24€

Sauté de champignons noisettes et saucisses chinoise, accompagné riz à la sauce soja, légumes
(Stir-fried hazel mushrooms and rose sausage, soy sauce rice, vegetable)

Ramen 18€

Nouilles japonaises avec tranches de porc, légume, œuf, dans un bouillon dashi (ou yuzu épicé)
(Japanese noodles with slices of pork, vegetable, egg, in a dashi broth (or spicy yuzu dashi broth))

Tonkatsu 18€

porc panée et frite, servie avec du riz, de la salade et une sauce tonkatsu
(Breaded and fried pork, served with rice, salad, and tonkatsu sauce)

Donburi au porc grillé 24€

Bol de riz garni de porc échine grillé à la sauce gingembre et huîtres
(Rice bowl topped with grilled pork collar in ginger and oyster sauce)

Assiette de légumes 15€

Légumes bio grillés
(Grilled organic 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)