

## Menu découverte ... saveurs du Japon à ma façon

### Amuse bouche:

tempura d'asperges au soja  
Omelette roulée, sauce ponzu

### Entrée:

Tataki de truite à la flamme, laquage au miso, sauce  
gingembre, crème d'avocat, julienne de légumes,  
chips de tapioca noire

### Plat:

Poulet panko croustillant mariné au soja,  
mayonnaise au miso de lentilles de la Planète,  
poêlée de brocolis et shiitake

### Dessert:

Mousse au yuzu , sponge cake au matcha,  
crèmeux au sésame noir

## Menu découverte ... jeu de saveurs et textures

### Amuse bouche:

Beurre arrangé et fumé, sel d'hibiscus, pain au levain  
Mini pizza soufflée, tomates séchées

### Entrée:

Œuf à 65°, crémeux du moment, tuile de cantal

### Plat:

Poitrine de porc croustillante, crème de carottes au  
gingembre, jus aux épices, légumes brûlés

### Dessert:

Ganache chocolat et tonka fumée, riz soufflé,  
syphon au yahourt

## Menu tradition

### Amuse bouche:

Choux aux rillettes de porc bio Maison Rispal,  
pickles de betteraves

Verrine de lentilles en texture, mousse de chèvre frais

### Entrée:

Ballotin de choux à la mousseline de truite saumonée,  
crème au lard

### Plat:

Mignon de porc basse température, jus corsé,  
légumes de saison glacés, polenta crémeuse

### Dessert:

Rocher chocolat caramel au beurre salé