

Soirée Mets & Saké



Avec MADAME SAKÉ

Salade de Chou au yuzu, coquillage et huile d'aneth
Saké pétillant – Schichihonyari Awaibuki

Effiloché de Volaille de Bresse en gelée d'estragon
Yamagata masamune – Cuvée Kimoto 1898

Asperge, gouda Remerker, malt
Kokuryu - Daiginjô

Légine australe et dashi monté au beurre
Shichihonyari -Genshu

Canette laquée, condiment shichimi
Kikuhime – Tsuru no Sato

Chèvre frais, huile d'olive et herbes
Aramasa – Lapis 2016

Ananas rôti et raviole de céleri
Hoobiden - Yuzu

*Menu tout compris
Saké, eau, café au tarif de 115€*