

*Propositions de menus « soirée privée » **

Menu 95.-

Amuse-bouche :

Tartare de crevette violette, soja au yuzu, ciboulette, zeste de yuzu

Entrée :

Miso soupe au poisson du lac, wakame, ciboulette

Plat (12 pces pp):

Assortiment de Sushis et Sashimis accompagnés de salades japonaises

Dessert à choix:

Duo de Moshis glacés / duo de macarons « fait maison »

Menu 105.-

Amuse-bouche :

Tartare de crevette violette, soja au yuzu, ciboulette, zeste de yuzu

Entrée :

Miso soupe au poisson du lac, wakame, ciboulette

Plat (15 pces pp):

Assortiment de Sushis et Sashimis accompagnés de salades japonaises

Dessert à choix:

Duo de Moshis glacés / duo de macarons « fait maison »

** Menus boissons non comprises*

Menu 110.-

Amuse-bouche :

Tartare de crevette violette, soja au yuzu, ciboulette, zeste de yuzu

Entrées :

Miso soupe au poisson du lac, wakame, ciboulette

Et

Tenpura de Gambas sauvage et légumes de saison

Plat (12 pces pp):

Assortiment de Sushis et Sashimis accompagnés de salades japonaises

Dessert à choix:

Duo de Moshis glacés / duo de macarons « fait maison »

Menu 120.-

Amuse-bouche :

Tartare de crevette violette, soja au yuzu, ciboulette, zeste de yuzu

Entrées :

Miso soupe au poisson du lac, wakame, ciboulette

Et

Tenpura de Gambas sauvage, et légumes de saison

Plat (15 pces pp):

Assortiment de Sushis et Sashimis accompagnés de salades japonaises

Dessert à choix:

Duo de Moshis glacés / duo de macarons « fait maison »

**Menus boissons non comprises*