

## Carte Septembre & Octobre 2024

Menu 44€ : 3 plats (Entrée + Poisson ou Viande + Dessert ou Fromage) au choix

Menu 62€ : 4 plats (Entrée + Poisson + Viande + Dessert ou Fromage) au choix

### Entrées

- Terrine de campagne au saké et shiitakés, champignons japonais en pickles, ail noir 18€
- Soupe de poissons de roche 18€
- Nage de fruits de mer, dashi, wasabi, petits légumes 19€

### Poissons

- Poisson de la criée, crème de courge, légumes d'automne, beurre à la sauce soja 25€
- Homard cuisiné selon l'inspiration du moment  
(Homard : prix fixé selon le cours)
  - Demi (Vendu par paire) :+25,50€ sup menu 43€
  - Entier :+68€ sup menu 86€
- Assiette de Bouillabaisse Ôde Marine de poisson de roche 24€
- Grande Bouillabaisse Ôde Marine de poissons de roche +30€ sup menu 54€

### Viandes

- Poitrine de canard de la ferme des Cassières, vinaigre gingembre et citron de la Clandestine 24€
- Bœuf Wagyu plus connus sous le nom de « Bœuf de Kobe » (origine Japon) 50gr 42,50€
  - Carte : +7€ les 10 gr
  - Menu :+19€ sup menu , +7€ les 10 gr
  - Poids max conseillé 120gr/personne

### Desserts et Fromage

- Croustillant Framboise et matcha 12€
- Assortiment de mochis Japonais (Sakura, Kinako, Sésame noir non fait maison) 12€
- Coupe de glaces et sorbet 3 boules au choix (Matcha, Fraise Senga, Vanille, Sésame noir...) 10€
- Assiette de fromages (Fromages et Terroirs à Romans) 10€

Pour les plus jeunes de petites portions sont réalisable, n'hésitez pas à nous consulter (pas de ravioles steaks hachés ou nuggets ni de frites).