

# MENU TSUBAKI

« *Le Renouveau et l'Ephémère* »

## LES BECS À SEL

-

### CAROTTES / SAUMON

EN PLUSIEURS TEXTURES, FOCCACIA AU JUS FERMENTÉ,  
CŒUR DE SAUMON BALIK,  
VINAIGRETTE MIMOSA AUX ŒUFS DE POISSON FUMÉ

-

### ASPERGES VERTES

RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE ET À L'ORIGAN,  
RIGOTTE DE CONDRIEU SÉCHÉE, SOUBISE À L'AIL DES OURS,  
FEUILLE VÉGÉTALE CROUSTILLANTE

-

### BLETTES / TURBOT

BLETTES MULTICOLORES D'AMPUIS FARCIES,  
FILET DE TURBOT À L'UNILATÉRAL ET ALGUES KOMBU,  
BEURRE BLANC AU THÉ MATCHA, BOUILLON DASHI

-

### PETIT POIS / RIS DE VEAU DE LAIT

MA VERSION DU PETIT POIS À LA FRANÇAISE,  
LA POMME AU SAUTERNES ET CURRY MADRAS

-

## LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

### LA CARTE DES DESSERTS À VOTRE CHOIX

-

## LES BECS À SUCRE

EN 3 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 195.00€  
EN 4 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 216.00€

*AU DINER APRÈS VOS DESSERTS  
PROFITEZ DE NOTRE LOUNGE BAR « BLUE PEARL »*