

31 juillet 2024-25

46 euros



Bouchée : (Ipséité)

Dés frits de tapioca, haloumi et sauce aigre douce

Première entrée : (Antan)

Poulpe, sauce chimichurri, gel de citron confit et coriandre fraîche

Seconde entrée : (Ipséité)

Ceviche de thon rouge, tigermilk soja, avocat, oignon rouge, piment et coriandre

Plat au choix :

Demi-magret de canette, pressé de pomme de terre à l'olive noir et jus réduit à l'olive

(Antan)

ou

Onglet de bœuf Angus, brocolis grillés et jus de viande **(+ 7 euros)**

(Antan)

Ou

Poisson blanc laqué au miso-yuzu, sarrasin cuit au dashi, vinaigrette soja yuzu et bonite séchée

(Ipséité)

Dessert au choix :

Panacotta, fruits jaunes **(Antan)**

Dango grillé **(+ 5 euros) (Ipséité)**

Pour célébrer nos un an nous avons décidé de mélanger nos deux restaurants dans un menu unique, chaque proposition sera associée à Antan ou Ipséité. Nous vous avons regrouper nos plats signatures de chacun.



IPSEITÉ

Cuisine Nikkei