



Oishi, l'éveil des sens

De vendredi 11 à lundi 14 février

60 € le menu
(80 € avec la dégustation vins au verre)

Douceur...

Volaille de Bresse en raviole, cappuccino de champignons de saison.
Macon-Uchizy « Les Maranches », Héritiers Comte Lafon, 2006

Tendresse...

Petite dégustation de **sashimi**.
(sashimi : tranche de filet de poisson servie crue)

Craquant...

Tempura inédites de foie gras de canard et de ris de veau.
(tempura : beignet léger)
Ladoix « Bois de Gréchon », Claude Chevalier, 2008

Envoûtant...

Daurade en papillote parfumée au yuzu, danse de katsuobushi
(yuzu : variété de citron)
Ladoix 1er cru « Le Rognet », Pierre André, 2008

Rencontre...

Pigeon de M. Michon grillé, sauce madère au soja et wasabi.
(wasabi : condiment extrait d'une racine)

Délicatesse...

Mousse au chocolat blanc, gelée de kuzu coco citron.
(kuzu : variété de fécule)

SUR RESERVATION