

Soirée accord mets et saké

Prémices

10 bouchées dans l'esprit d'un kaiseki

Escapade à Kyoto

Uramaki de langoustines, umeboshi et shizo

Saké pétillant

Eveil Iodé

Asperge, poutargue et caviar, sabayon miso et yuzu

Saké Sayori Nakadori Junmai

Eclat marin et végétal

Maquereau de ligne, algues Wakamé, petit pois et wasabi

Saké Gozenshu 1859

Intensité Terrienne

Caille farcie au foie gras, textures de blettes et sauce Thi Bé

Saké Miwatari Junmai Ginjo

Clair Obscur

Mariage du chocolat Valrhona et du saké

Saké Rouge Aka Kid

Bento Sucré



L'IMPULSIF
Noëlline & Rémi LAROQUE

180 euros par personne
menu & accord mets et vins

