

ROOF

AU MENU

Une carte aux influences japonaises propice au partage et à la convivialité.

MENU

85€ TTC PAR PERSONNE
Menu cocktail dînatoire 14 pièces*

ENTRÉES & MAKI

Maki saumon – avocat, tenkasu, kizami wasabi
California tacos – crabe, guacamole, concombre, tobiko
Croq' sando – pain brioché toasté, pastrami de boeuf, scamorza fumé

TRIO DE GYOZAS

Gyoza de bœuf angus confit & pak choi – sauce soja vinaigré
Gyoza de black cod & crevettes au miso sucré – dip soja vinaigré
Gyoza végétarienne - ponzu végétarien

PLATS

Mini brochettes de saumon grillé – cébette & sauce gingembre relevée
Mini brochettes de bœuf angus grillé – shishito & jus soja corsé
Mini brochettes de patate douce crispy – chou croquant & réduction teriyaki

DESSERTS

Cheesecake de saison Benoit Castel
Assortiment de macarons à croquer enrobés de chocolat

* Le Chef travaillant avec des produits locaux et de saison, nos menus évoluent au fil des saisons et peuvent être soumis à des modifications

