

Menu Koy

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Usuzukiri de Saint Jacques japonaises

Usuzukiri of Japanese scallop

Aubergine mer et montagne

Sea & mountain Aubergine

Morue noire du nord du Japon

Black cod from northern Japan

Kakiage de crevettes rouges

Red prawns kakiage

Uramaki

Yakisoba aux cocombres de mer et ibérique

Yakisoba with sea cucumber and Iberian

* Veau japonais "Wagyu" D.O Miyazaki (en option)

* Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki (optional)

Dessert

Dessert

95 €

* 125 € avec option / with option

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table - This menu is to enjoy as a whole table

4.5 % IGI non compris - 4.5 % not included



Menu Hermitage

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Taratare aux huîtres, toro et caviar impérial

Tartar with oyster, toro and imperial caviar

Kokotxas dans leur sauce

Cod kokotxa in its sauce

Sashimi Moriawase

Langouste accompagnée de riz intégral japonais et de champignons

Lobster with integral Japanese rice & mushrooms

Anguille du Delta de l'Ebre

Eel from Delta de l'Ebre

Ramen japonais accompagné de vermicelles "Nyumen" et concombre de mer

"Nyumen" Japanese ramen noodles & sea cucumber

Crevette rouge avec socarrat de riz de sushi

Red shrimps with sushi rice singe

Sushi

Veau japonais "Wagyu" D.O Miyazaki

Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki

Dessert

Dessert

135 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table - This menu is to enjoy as a whole table

4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included



Suggestions - Suggestion

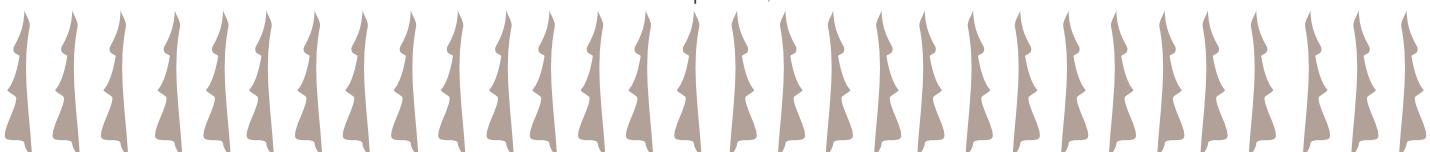
Sashimi moriawase (6 variétés)	46 €
Sashimi moriawase (6 variety)	
Tokusen sushi moriawase (6 pièces)	37 €
Tokusen sushi moriawase (6 pieces)	
Kakiage de crevette rouge et légumes	30 €
Red shrimp Kakiage & vegetable	
Riz intégral de langouste et champignons	54 €
Lobster cargo rice & mushrooms	
Toro tataki et bambou	30 €
Toro tataki with bamboo	

Entrées - Starters

Huître au ponzu	7 € /u
Oyster with ponzu	
Huître rôtie	7 € /u
Roast oyster	
Tartare de thon	28 €
Red tuna tartare	
Salada d'algues aux anchois et vinaigrette japonaise	18 €
Seaweed salad with anchovies & Japanese vinaigrette	
Soja vert "edamames" et 3 variétés de sauces	12 €
Green soya "edamames" with 3 types of sauces	
Tartare d'huîtres, thon, toros et caviar impérial	42 €
Oyster tartare, tuna, toro & imperial caviar	
Aubergine mer et montagne	20 €
Sea & mountain Aubergine	

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 % - Half portion have a 10% supplement

4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included



Soupes et Vermicelles - Soups & Noodles

Soupe Miso accompagnée de poisson blanc et tofu Miso soup with white fish & tofu	15 €
Ramen japonais, vermicelles nyumen, concombre de mer et bajoue "Nyumen" Japanese ramen noodles, sea cucumber y jowl	36 €
Vermicelles sautés "Yakisobas" aux concombre de mer et secret ibérique "Yakisobas" sauteed noodles with sea cucumber & iberian secret	33 €

Viandes - Meats

Veau japonais "Wagyu" D.O. Miyazaki Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki	80 €
---	------

Desserts

Sorbet de "Umeboshi" avec prunes en escabèche "Umeboshi" sorbet with pickled plum	12 €
Mousseux de cheese cake avec thé vert Sparkling cheese cake with green tea	12 €
Glace de "Yuzu" avec thé "Gewnmaicha" "Yuzu" ice cream with "Gewnmaicha" tea	12 €
Glace de chocolat avec "Yuzu" Chocolate ice cream with "Yuzu"	8 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 % - Half portion have a 10% suplement

4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included

