

## Kyoto

48€

73€ avec 3 verres de vins - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläsern Wein (10cl)

**Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage amadaré, crispy de tempura**  
*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) amadaré sauce and tempura crispy*  
*Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) amadaré-Sauce und Tempura knusprig*

**Ou - Or – Oder**

**Tartare de thon Germon, hamachi et saumon sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite**  
*Tartare of Albacore tuna, hamachi and salmon, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg*  
*Thunfischtatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

**Ou - Or – Oder**

**Consommé de queue de bœuf, foie gras de canard poêlé et gingembre frais**  
*Consommé of oxtail, pan-fried duck foie gras and ginger*  
*Ochsenschwanzbrühe, gebratene Entenstopfleber und Ingwer*

-----

**Lotte et cebette en tempura, bouillon de dashi, shiitaké, nori**  
*monkfish and cebette in tempura, bouillon of dashi, shiitake and nori*  
*Seeteufel und Cebette in Tempura, Bouillon aus Dashi, Shiitake und Nori*

**Ou - Or – Oder**

**Teriyaki de volaille, risotto aux shiméji**  
*Teriyaki chicken and shimeji risotto*  
*Teriyaki-Hähnchen-Shimeji-Risotto*

-----

**Glace thé vert et sésame noir, grué de cacao et thé hojicha**  
*Green tea and black sesame ice cocoa nib and hojicha tea*  
*Grüner Tee und schwarze Sesameis-Kakaospitze und hojicha-Tee*

**Ou - Or – Oder**

**Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls**  
*Apple tart served warm with cinnamon ice cream, Banyuls syrup*  
*Apfelkuchen warm serviert mit Zimt Sirup Eis, Gewürzen Banyuls*

**Ou - Or – Oder**

**Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche**  
*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis*  
*Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

**Ou - Or – Oder**

**Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar**  
*Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas*  
*Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

## *Tokyo*

65€

*97 € avec 4 verres de vins - with 4 glasses of wine - mit 4 Gläsern Wein (10cl)*

### ***"Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké***

*Chawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake  
Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

### ***Tartare de thon Germon, hamachi et saumon sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite***

*Tartare of Albacore tuna, hamachi and salmon, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Thunfischatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

### ***Onsen tamago, Omble chevalier mariné et fumé, pâtes de soba, bouillon oigatsuo***

*Onsen tamago, marinated and smoked char, soba pasta, oigatsuo broth  
Onsen Tamago, marinierter und geräucherter Saibling, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe*

### ***Teriyaki de volaille, risotto de shiméji***

*Teriyaki chicken and shimeji risotto  
Teriyaki-Hähnchen-Shimeji-Risotto*

### ***Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche***

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

# *Kobé*

110€

147€ avec 5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)

## ***Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés crevette, shiitaké***

*Chawanmushi, édamames, shrimp, shiitake and yuzu*  
*Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen, Shiitake und yuzu*

## ***Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) ° glaçage amadaré et crismi de tempura***

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) amadaré sauce and tempura crismi*  
*Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) amadaré-Sauce und Tempura knusprig*

## ***Tartare de thon Germon, hamachi et saumon sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite***

*Tartare of Albacore tuna, hamachi and salmon, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg*  
*Thunfischtatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

## ***Onsen tamago, Omble chevalier mariné et fumé, pâtes de soba, bouillon oigatsuo***

*Onsen tamago, marinated and smoked char, soba pasta, oigatsuo broth*  
*Onsen Tamago, marinierter und geräucherter Saibling, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe*

## ***En provenance du Japon, le bœuf Wagyu***

*From Japan, the beef Wagyu*  
*Aus Japan ist das Rindfleisch Wagyu*

## ***Glace thé vert et sésame noir, grué de cacao et thé hojicha***

*Green tea and black sesame ice cocoa nib and hojicha tea*  
*Grüner Tee und schwarze Sesameis-Kakaospitze und hojicha-Tee*