

CUISINE
MAISON

En collaboration avec la famille Viot et le maître sushi Masayoshi Hanada, nous proposons une pêche de ligne de côte françaises de petits bateaux. Rituel Ikejime et maturations uniques évoluent au fil de l'année...

APÉRITIF

ZEN-SAI

UMEBOSHI TARTARE 16€

Tartare de thon rouge mariné au shoyu, coupé au couteau, pousses acidulées de légumes racines, condiment umeboshi.

DAIKON KANRONI 8€

Radis daikon confit, lentement mijoté dans un bouillon au cacao criollo et poivre anisé.

DASHI DOUBLE SHOTS 7€

Dashi végétal infusé à froid à base d'algue kombu fumée, champignon shiitake, mirin, eau de livèche.

NISHIKI MARKET 6PCS 36€

Assortiment d'apéritifs à partager : Tsukemonos, salade d'algues au thé sencha, umeboshi tartare, daikon kanroni. Accompagné par 2 shooters de dashi Geisha.

PLAT DE FÊTE

EDOMAE ZUSHI

O TORO 36€

Sélection des parties les plus grasses du thon rouge et leurs assaisonnements en accord.

FUTOMAKI 3PCS 17€ 6PCS 27€

Maki sauvage et généreux, présenté comme un bouquet végétal, algues et tsukemonos, shoyu tokiarubeshi, mayonnaise au sésame noir.

OSHI SAKE KASU 3PCS 19€ 6PCS 29€

Sushi pressé posé sur une algue nori torréfiée, sauce acidulée à la lie de saké, oignons croustillants.

CEVICHE YUZU 19€

Sashimis subtilement marinés au yuzu, bouillon dashi iodé, oignon, légumes aux nuances herbacées.

PLAT FAMILIAL

MAKANAI

CHIRASHI GEISHA 33€

'Bara chirashi' gourmand et généreux dans le style de Kyoto, farandolle des plus belles pêches du jour sur un lit de riz akazu.

POT-AU-FEU TERRE & MER 21€

Panier végétal du jour mijoté dans un bouillon tourbé-iodé beurre d'ail, Saint-jacques, boeuf Wagyu.

MISOTTO DE CAMPAGNE 26€

Riz taru mijoté aux champignons ; enoki, shiitake, pleurote, miso de campagne, beurre de noix, sobacha croustillant.

TATAKI SAKURA 21€

Sashimis de thon rouge laqués au shoyu et délicatement fumés à la fleur de cerisier, salade acidulée aux algues, sauce ponzu-yuzu.

ACCOMPAGNEMENTS

SOEMONO

BOUILLON & VAPEUR

MISO ISE-EBI 12€

Bouillon de tête de homard, crème de miso blanc acidulée au sake-kasu, huile d'oseille anisée et yuzu kosho.

CHAWANMUSHI KARASUMI 12€

Flan étuvé aux nuances marines, poutargue grillée à la flamme façon crème brûlée.

FERMENTATION

TSUKEMONOS PICKLES 9€

Affinage maison de petits légumes en pairing ; daikon-angélique, fenouil-sansho, radis pastèque-sarriette, chou romanesco-combava, concombre-kombu, chou chinois-mélèze.

SALADE D'ALGUES X THÉ SENCHA 6€

Algues croquantes et feuilles de thé d'ombre, écorce de yuzu confit, eau de gin.

RIZ

RIZ TARU 5€

Assemblage de riz blanc et de riz brun genmai, affiné en fût de cèdre. Servi chaud.

RIZ AKAZU 4,5€

Riz à sushi de la région de Niigata assaisonné au vinaigre de riz rouge.



RITUEL MATCHA

Traditionnellement accompagné d'un wagashi de saison en accord.

Ce cérémonial est réalisé devant vos yeux.

1 Thé matcha grand-cru Narino Héritage accompagné de 1 Daifuku mochi

12CL USUCHA LIGHT 19€ KOICHA STRONG 25€

GOURMANDISE

DAIFUKU MOCHI

CAFÉ GEISHA X HOJICHA 8€

*Ganache au café Geisha du Costa Rica, crème d'azuki
au thé torréfié, huile de noix, éclats de fève torréfiée.*

MATCHA X EDAMAME 8€

*Ganache au thé matcha d'Uji, crème d'azuki
à la fève edamame, huile de pistache crue.*

SAISON 11€

*Une célébration de la saison.
Duo de wagashis en accords.*

DESSERT

À L'ASSIETTE

BABA WHISKY AU CHOIX 9 à 11€

*Dorayaki imbibé au whisky japonais, chantilly à la vanille fumée,
sucre noir d'Okinawa infusé au bois de mélèze.*

MOUSSE CHOCOLAT X MISO 8€

*Cacao grand-cru du Pérou, miso d'orge artisanal
distillat de carotte sauvage, éclats de fève torréfiée.*

TIRAMISU MATCHA X VERVEINE 9€

*Biscuit dorayaki imbibé au thé matcha, crème légère
au mascarpone rafraîchie à la verveine.*

PAIRING SAKÉ & COCKTAIL 12€

Demandez le saké ou le cocktail qui sublimeront votre dessert.

TEA TIME

12.00 - 18.30

Le tea time signature de la Maison en 3 temps :
Daifuku mochi - Pâtisserie dorayaki - Gâteau de voyage Paris-Kyoto
Selon vos envies... Une boisson chaude ou froide.

30€

BRUNCH DU WEEKEND

12.00 - 18.30

Flan chawanmushi - Futomaki végétal accompagné de ses tsukemono pickles.
Selon vos envies... Une boisson chaude ou froide et l'infusion du jour à volonté.
En bouquet final : Dorayaki traditionnel - Gâteau de voyage Paris-Kyoto - Daifuku mochi.

39€