

昇飛

Bentay

MENUS SERVIS AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

SHIMA

Thon mi cuit, sabayon au yuzu
Vinaigrette au sésame

Assortiment de sushi

ou

Tempura de gambas et légumes

Boeuf Black Angus persillé

ou

Assortiment de poissons sautés

Riz sauté Benkay

Crêpe flambée Fujiyama

ou

Ananas Victoria flambé, glace vanille

59€

IZU

Assortiment de sushi

Filet de canette

ou

Pavé de saumon Label Rouge

Riz nature

Glace Thé Vert et confit de haricot rouge

ou

Ananas Victoria flambé, glace vanille

45€

Sur les pas de Benkay ...

Benkay est l'un des personnages les plus populaires du folklore japonais. Il est un symbole de l'honneur et de la loyauté.

Entré très jeune au monastère bouddhique, Benkay y apprend l'art de la guerre avant de rejoindre les yamabushi, une secte de moines montagnards reconnaissables à leurs manteaux noirs.

Turbulent et violent, il est renvoyé et se rend à Kyoto où il se lance le défi de prendre leur sabre à 1000 hommes sur le pont de Gojo.

Après 999 victoires, il est vaincu par Yoshitsune, membre du clan Minamoto. Il devient alors son vassal et se battra à ses côtés dans les batailles qui les attendent.

Loyal comme jamais, Benkay continuera de défendre son maître tout en étant transpercé d'une dizaine de flèches. Il finira par mourir debout et restera figé dans cette position selon la légende.

BENKAY

Au pays du Soleil Levant



Foie gras poêlé
Croustillant de brandade de Black Cod
Sauce Miso rouge à la groseille et wasabi



Sashimi de Saint-Jacques et Saumon Royal mariné
Vinaigrette à la prune rouge japonaise et shiso



« Toji Age », Tempura de crustacés au Yuba



Langouste Tristan da Cunha à la façon du Chef



Paillettes de yuzu



Bœuf Wagyu du Japon
100% pure race de la région de Kagoshima
Riz sauté Benkay et légumes croquants



Chaud froid au chocolat noir
Glace vanille & fruits rouges

180€

HEIAN

Invitation au voyage



Foie gras poêlé
Croustillant de brandade de Black Cod
Sauce Miso rouge à la groseille et wasabi



Sashimi de Saumon Royal mariné au jus de gari
Vinaigrette à la prune rouge japonaise et shiso



Langouste Tristan da Cunha à la façon du Chef



Paillettes de yuzu



Filet de bœuf Black Angus de Nouvelle-Zélande
ou
Filet de turbot de l'Île de Noirmoutier
Riz sauté Benkay et légumes croquants



Dessert au choix à la carte

150€

YOSHINO

Invitation au voyage



Thon mi cuit, sabayon au yuzu
Vinaigrette au sésame



Salade d'algues, concombre et chaire de
tourteau



Filet de Saint-Pierre de Bretagne
Sauce sésame blanc acidulée au ponzu



Filet de Saumon Royal de l'Océan Pacifique

ou

Bœuf Black Angus persillé

Riz sauté Benkay



Dessert au choix à la carte

130€

ENTRÉES

Assortiment de 6 sushi	24
Assortiment de 17 sashimi	39
Sashimi de Saint-Jacques	25
Tempura de gambas et légumes	25
Foie Gras de canard poêlé, sauce Teriyaki	26

ACCOMPAGNEMENTS

PRÉPARÉS AU TEPPANYAKI

Légumes croquants de saison	20
Riz sauté Benkay	24

PRÉPARÉS EN CUISINE TRADITIONNELLE

Riz nature	7
Soupe Miso	7

SPÉCIALITÉS DU TEPPANYAKI

Assortiment de poissons		62
Filet de Saumon Royal de l'Océan Pacifique		49
Pavé de Thon Rouge de la Mer Méditerranée		42
Langouste entière Tristan da Cunha flambée		89
Filet de bœuf Black Angus de Nouvelle Zélande		54
Entrecôte de bœuf Wagyu du Japon	100g	90
100% pure race de la région de Kagoshima	150g	130
Assortiment de viandes :		
* Entrecôte de boeuf Wagyu du Japon,		75
* Filet de Black Angus de Nouvelle-Zélande		
* Boeuf Black Angus persillé		

Toutes nos spécialités du Teppan Yaki sont accompagnées de quelques légumes croquants sélectionnés par notre chef

Notre viande bovine est originaire du Japon, France, États-Unis et Nouvelle-Zélande

DESSERTS

PRÉPARÉS AU TEPPANYAKI

Crêpe flambée Fujiyama :	21
* sorbet framboise et fruits rouges	
* glace vanille et fruits frais	
* glace caramel et bananes	
Ananas Victoria flambé, glace vanille	15

PRÉPARÉS EN CUISINE TRADITIONNELLE

Cheesecake déstructuré au yuzu	12
Crème brûlée au sésame blanc	12
Mochi glacés 2 pièces	11
Glace au thé vert, confit de haricot rouge	12
Glaces & Sorbets :	La boule 5
* sésame noir	* thé vert
* sésame blanc	* saké
* haricot rouge	* yuzu
Fruits frais	10

