

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



CB uniquement

IZAKAYA

AMUSES BOUCHES JAPONAIS

Prix en euros TTC

Saumon en tartare aux arômes de Kabosu 12 €

Le kabosu est un agrume très proche du yuzu. Plus acide, il est souvent utilisé sur des sashimi.

Dashi maki tamago 8 €

Omelette roulée japonaise assaisonnée à la bonite séchée servie fraîche.

Tofu to kombu 8 €

Tofu servi frais sauce au soja, oignons marinés et lamelles d'algue kombu séchée qui lui confère une note iodé.

Gyu tataki sauce Yuzu *épicé* 14 €

Noix d'entrecôte cuisson bleu de Boeuf Pie rouge des montagnes élevée sur les hauts plateaux des Alpes avec une sauce yuzu (agrume japonais avec un parfum entre citron vert et mandarine)

Gyu Tori 12 €

Bœuf croustillant enrobé de Panko (chapelure japonaise) 3 pièces, accompagné d'une sauce tonkatsu, la worcestershire japonaise...

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



NOTRE CARTE

Disponible au déjeuner entre 12 h et 14h
et au dîner entre 20 h et 22 h

Prix en euros TTC

Kare raisu 26 €

Mijoté de boeuf Pie rouge des montagnes élevée sur les hauts plateaux des Alpes aux épices japonaises accompagné de riz japonais

Katsu sando 24 €

Pain de mie toasté garni de porc délicatement pané accompagné d'une sauce crémeuse au nori (algue japonaise) et frites maison

Poulet Karaage 22 €

Beignets de poulet fermier délicatement parfumés, légumes sautés avec une sauce à la moutarde et salade de saison.

Nasu Dengaku *Coup de coeur Veggie* 16 €

Aubergine moelleuse nappée d'une sauce douce au miso (à base de soja et sel japonais), fines herbes

NOS DOUCEURS

Prix en euros TTC

Chokorētarto 10 €

Tarte au chocolat grand cru itakuya brésil

Hōjicha Parfait 14 €

Verrine de fruit de saison au Prosecco, subtile alliance de glace et biscuit Hōjicha Chantilly maison langue de chat.

Panna Cotta Kinako 8 €

Panna Cotta aux saveur de soja grillée, sucre muscovado et sablé