

Chauds / Hot Dishes

Nasu Nibitashi Aubergine marinée, soja sucré <i>Marinated eggplant, sweet soy sauce</i>	26 €
Gyoza Raviolis grillés de volaille et légumes <i>Chicken and vegetables raviolis</i>	29 €
Rock Shrimps tempura Crevettes en tempura japonnais, mayonnaise épicée <i>Deep fried rock shrimps and spicy mayonnaise</i>	32 €
Crispy Shake Riz frit, tartare de saumon à la mayonnaise épicée <i>Deep Fried rice, creamy salmon tartar</i>	28 €
Crispy Maguro Riz frit, tartare de thon au gingembre, ail et piment <i>Deep Fried rice, tuna tartar with ginger, garlic and chili</i>	28 €
Gindara Black cod mariné au miso <i>Miso black cod</i>	45 €
Tori teryaki Poulet mariné à la sauce teryaki, sésame <i>Chicken marinated with teryaki sauce, sesame</i>	42 €
Wagyu (Japon) Entrecôte de boeuf Wagyu (200 g) <i>Wagyu beef sirloin</i>	119 €

Garnitures / Side Dishes

Riz sauté aux légumes <i>Fried rice with vegetables</i>	15 €
--	------

la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

R A M A T U E L L E

Menu Omakase

149 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu served for the all table

SUSHI ROLLS (6 pcs)

Shake 26 €

Saumon, avocat, oeufs de saumon marinés,
Salmon, avocado, marinated salmon egg

Toro 28 €

Thon rouge, concombre, ciboulettes
Tuna, cucumber spring onion

Ebi tempura 31 €

Beignet de crevette, avocat, mayonnaise épicée
Deep fried schrimp, avocado, spicy mayo

Caviar Hamachi “ La Réserve “ 55 €

Sériole, avocat, crème fraîche au yuzu, Caviar de Sologne
Yellowtail, avocado, creamy yuzu, Caviar

Watari Gani Futomaki 32 €

Crabe tendre en tempura, concombre, sauce teryaki
Soft Shell crab deep fried, cucumber, teriyaki sauce

Omakase Nigiri (6 pièces) 48 €

Sélection du chef
Chef selection

Yasai 25 €

Avocat, carottes marinées, choux rouge
Avocado, marinated carrots, red cabbage

Froids / Cold Dishes

Hamachi carpaccio 32 €

Carpaccio de sériole, wakamé, huile de sésame, sauce ponzu
Yellowtail carpaccio, sesame oil, ponzu, wakamé

Usuzukuri 29 €

Carpaccio de saumon brûlé, huile de sésame, ponzu
Burned Salmon carpaccio, ponzu sauce, sesame oil

Tai Ceviche 35 €

Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce soja et citron vert
Sea Bream ceviche, black truffle, soya sauce and lime

Maguro no Taruto 33 €

Carpaccio de thon sur une galette croquante, tarama à la truffe
Tuna carpaccio on crispy bread and truffle tarama

Goma Miso Truffe 28 €

Salade de pousse d'épinards, huile de truffe, parmesan, miso craquant
Spinach salad, truffle oil, parmesan cheese, crispy miso

Kappa Wakame 24 €

Salade d'algues au sésame et concombre
Sea weed and cucumber sala