

## CHERRY BLOSSOM

Jeudi 25 Mars 2021

### Déjeuner

*Menu Omakase élaboré par  
Chef Yannick Alléno et Chef Yasunari Okazaki*

*Salon Excelsior*

*Meursault Les Grands Charrons Domaine Michel Bouzereau 2015  
Margaux Château Brane Cantenac 2005*



HÔTEL HERMITAGE

MONTE-CARLO

### Emotions salées

Radis rose en Tsukemono, sauce sésame

Navet boule d'or et daïkon marinés en chiffonnade, pâte de fruit au yuzu et eau de soja transparente et sésame

Huître raidie au jus, crème de riz et algue « Kirin » gelée de shiso vert et riz soufflé au curry

Endive en salade à croquer, entre les feuilles : poire, trévisse, champignon et shiso

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante et thon rouge pêché au large des côtes mexicaines

\*\*\*\*

### Collection de sushi nigiri

\*\*\*\*

Langoustine en algue croustillante

Feuille à feuille de bœuf wagyu « Grade 5 »  
Laitue et fondue aux tanins de betterave

Soupe de miso et truffe noire

\*\*\*\*

### Amamis d'Aurélien Rivoire

Fruits en croute de sucre

Bonbon au chocolat et algues nori

Météorites yuzu

Ananas cristallisé