



# Shinkai

3 Juin 2022

Menu signé

**Yannick Alléno & Taichi Megurikami**

## **Amuse-bouche**

Temaki O-toro

## **Entrées**

Sashimi de Seriole

Corps de homard bleu en melba de daikon floral

*Pinces au bouillon d'algues et vinaigre de riz*

Champagne Krug,

Grande Cuvée,

169ème Edition

## **Plat**

Bœuf Wagyu grade 4 à l'unilatéral

*Orecchiettes au jus de bœuf, aubergine confite*

OU

Blanc de bar kobujime en vapeur, caviar,  
sauce beurre blanc au nori (très apprécié)

Puligny-Montrachet,

1er cru La Garenne,

2017,

Domaine Faiveley

## **Desserts**

Meringue soufflée de fraise, glace vanille,

chlorophylle shiso

Triangle de chocolat sous un mikado acidulé,

biscuit aux algues et sorbet au yuzu

Château Léoville Poyferré,

Saint- Julien,

2nd Grand Cru Classé,

2016

## **Mignardises**

Chocolats Alléno & Rivoire

## MENU VÉGÉTARIEN

### Amuse-bouche

Temaki asperges vertes

### Entrées

Caviar d'aubergine crème d'avocat

Courgette farcie à la semoule, sauce tomate,

raisins et tomates confites

*Bouillon d'algues et vinaigre de riz*

### Plat

Risotto et courgettes

### Desserts

Meringue soufflée de fraise, glace vanille,

chlorophylle shiso

Triangle de chocolat sous un mikado acidulé,

biscuit aux algues et sorbet au yuzu

### Mignardises

Chocolats Alléno & Rivoire

Champagne Krug,

Grande Cuvée,

169ème Edition

Puligny-Montrachet,

1er cru La Garenne,

2017,

Domaine Faiveley

Château Léoville Poyferré,

Saint-Julien,

2nd Grand Cru Classé,

2016