

## Crépuscule & Gastronomie

*Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table*

### « Yokainoshima, esprits du Japon »

*Au Japon, divinités et êtres surnaturels sont omniprésents. Tout au long de l'année, lors des rites masqués, le port de costumes permet de les invoquer pour demander protection, richesse et bonheur.*

**L'exposition à découvrir au Musée des Confluences inspire notre menu**

*Umeshu pétillant*

Tofu Lyonnais mariné aux sésames  
Velouté de petits pois wasabi

*2016 Viognier la Violette – Jean Luc Colombo*

Tempura de rouget et courgette, beurre blanc à la vanille

Suprême de volaille fermière et herbes sous la peau,  
Nouilles soba, bouillon à la citronnelle

*2016 Bourgueil « Cuvée Igoranda » - Domaine des Ouches*

Sushi de mangue et riz au lait, sorbet yuzu

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)

