

Menu Koy

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Fruits de mer avec yuzume

Seafood with yuzume

Aubergine mer et montagne

Sea & mountain Aubergine

Morue noire du nord du Japon

Black cod from northern Japan

Tempura de gambas rouges et pétoncles

Red prawns and scallops tempura

Uramaki

Yakisoba aux cocombres de mer et ibérique

Yakisoba with sea cucumber and Iberian

* Veau japonais "Wagyu" D.O Miyazaki (en option)

* Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki (optional)

Dessert

Dessert

105 €

* 135 € avec option / with option

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table - This menu is to enjoy as a whole table



Menu Hermitage

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Taratara d'huîtres, toro de thon et caviar impérial

Tartar with oyster, toro of tuna and imperial caviar

Kokotxas dans leur sauce

Cod kokotxa in its sauce

Sashimi Moriawase

Cocombres de mer accompagnés d'une crème à l'ail et légumes de saison

Sea cucumbers with garlic cream and seasonal vegetables

Anguille du Delta de l'Ebre

Eel from Delta de l'Ebre

Ramen japonais accompagné de vermicelles "Nyumen" et colliu de porc

"Nyumen" Japanese ramen noodles & pig jowl

Homard & sole

Lobster & sole

Sushi

Veau japonais "Wagyu" D.O Miyazaki

Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki

Dessert

Dessert

140 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table - This menu is to enjoy as a whole table



Suggestions - Suggestions

| | |
|--|---------|
| Sashimi moriawase (6 variétés) <i>Sashimi moriawase (6 variety)</i> | 49,00 € |
| Sushi Niguiris (6 pièces) <i>Sushi Niguiris (6 pieces)</i> | 39,00 € |
| Tempura de gambas rouges et pétoncles <i>Red prawns and scallops tempura</i> | 32,00 € |
| Homard et sole avec une crème de topinambo <i>Lobster & sole with topinambo cream</i> | 56,00 € |
| Tataki de toro de thon au riz complet et bambou <i>Toro tataki with cargo rice & bamboo</i> | 32,00 € |

Entrées - Starters

| | |
|--|---------|
| Huîtres au ponzu <i>Oyster with ponzu</i> | 8 € /u |
| Huîtres rôties <i>Roast oyster</i> | 8 € /u |
| Tartare de thon <i>Red tuna tartare</i> | 29,50 € |
| Salade d'algues aux Koy anchois et vinaigrette japonaise <i>Seaweed salad with Koy anchovies & japanese vinaigrette</i> | 19,50 € |
| Soja vert "edamames" avec ses 3 variétés de sauces <i>Green soya "edamames" with 3 types of sauces</i> | 17,00 € |
| Aubergine mer et montagne <i>Sea & mountain Aubergine</i> | 21,50 € |

Viandes - Meats

| | |
|--|---------|
| Veau japonais "Wagyu" D.O. Miyazaki <i>Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki</i> | 84,00 € |
|--|---------|



Soupes et Vermicelles - Soups & Noodles

| | |
|---|---------|
| Soupe Miso accompagnée de poisson blanc et tofu <i>Miso soup with white fish & tofu</i> | 17,00 € |
| Ramen japonais, vermicelles nyumen, concombre de mer et bajoue <i>"Nyumen" Japanese ramen noodles, sea cucumber y jowl</i> | 38,00 € |
| Vermicelles sautés "Yakisobas" aux concombre de mer et secret ibérique <i>"Yakisobas" sauteed noodles with sea cucumber & iberian secret</i> | 35,00 € |

Spécialités (8 pièces) - Specialties (8 pieces)

| | |
|---|---------|
| KOY SHUNKA MAKI Rol au saumon, thon et avocat <i>Salmon rol, tuna and avocado</i> | 25,00 € |
| UNAGI TO ABOGADO MAKI Rol d'anguille et avocat <i>Eel rol with avocado</i> | 28,00 € |
| EBI TEN MAKI Rol de tempura de crevettes <i>Shrimps tempura rol</i> | 30,00 € |
| SPICY TUNA MAKI Rol de thon picant <i>Spicy tuna rol</i> | 28,00 € |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Sorbet de "Umeboshi" avec prunes en escabèche <i>"Umeboshi" sorbet with pickled plum</i> | 13,00 € |
| Mousseux de cheese cake avec au thé verd <i>Sparkling cheese cake with green tea</i> | 13,00 € |
| Glace au "Yuzu" avec thé "Gewnmaicha" <i>"Yuzu" ice cream with "Gewnmaicha" tea</i> | 13,00 € |
| Rocher de thé vert <i>Rock green tea</i> | 13,00 € |
| Mousse de mangue avec moshi et gelé yahour-coco <i>Mango mousse with moshi and ice cream of coco-yogurt</i> | 13,00 € |

