

# Menu Koy

Apéritifs du chef  
Chef's appetizers

Usuzukiri de Saint Jacques japonaises  
Usuzukiri of japanese scallop

Aubergine mer et montagne  
Sea & mountain Aubergine

Morue noire du nord du Japon  
Black cod from northern Japan

Kakiage de crevettes rouges  
Red prawns kakiage

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

95 €

\* 125 € 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  
4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included



# Menu **Hermitage**

Apéritifs du chef

*Chef's appetizers*

Taratate aux huîtres, toro et caviar impérial

*Tartar with oyster, toro and imperial caviar*

*Kokotxas dans leur sauce*

*Cod kokotxa in its sauce*

Sashimi Moriawase

Langouste accompagnée de riz intégral japonais et de champignons

*Lobster with integral japanese rice & mushrooms*

Anguille du Delta de l'Ebre

*Eel from Delta de l'Ebre*

Ramen japonais accompagné de vermicelles "Nyumen" et concombre de mer

*"Nyumen" Japanese ramen noodles & sea cucumber*

Crevette rouge avec socarrat de riz de sushi

*Red shrimps with sushi rice singe*

Sushi

Veau japonais "Wagyu" D.O Miyazaki

*Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki*

Dessert

*Dessert*

135 €

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

4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included



## Suggestions - Suggestion

Sashimi moriwase (6 variétés) Sashimi moriwase (6 variety)	46 €
Tokusen sushi moriwase (6 pièces) Tokusen sushi moriwase (6 pieces)	37 €
Kakiage de crevette rouge et légumes Red shrimp Kakiage & vegetable	30 €
Riz intégral de langouste et champignons Lobster cargo rice & mushrooms	54 €
Toro tataki et bamboo Toro tataki with bamboo	30 €

## Entrées - Starters

Huître au ponzu Oyster with ponzu	7 € /u
Huître rôtie Roast oyster	7 € /u
Tartare de thon Red tuna tartare	28 €
Salada d'algues aux anchois et vinaigrette japonaise Seaweed salad with anchovies & japanese vinaigrette	18 €
Soja vert "edamames" et 3 variétés de sauces Green soya "edamames" with 3 types of sauces	12 €
Tartare d'huîtres, thon, torus et caviar impérial Oyster tartare, tuna, toro & imperial caviar	42 €
Aubergine mer et montagne Sea & mountain Aubergine	20 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 % - Half portion have a 10% supplement

4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included



## Soupes et Vermicelles - Soups & Noodles

Soupe Miso accompagnée de poisson blanc et tofu <i>Miso soup with white fish &amp; tofu</i>	15 €
Ramen japonais, vermicelles nyumen, concombre de mer et bajoue <i>"Nyumen" Japanese ramen noodles, sea cucumber y jowl</i>	36 €
Vermicelles sautés "Yakisobas" aux concombre de mer et secret ibérique <i>"Yakisobas" sauteed noodles with sea cucumber &amp; iberian secret</i>	33 €

## Viandes - Meats

Veau japonais "Wagyu" D.O. Miyazaki <i>Japanese veal "Wagyu" D.O Miyazaki</i>	80 €
--	------

## Desserts

Sorbet de "Umeboshi" avec prunes en escabèche <i>"Umeboshi" sorbet with pickled plum</i>	12 €
Mousseux de cheese cake avec thé verd <i>Sparkling cheese cake with green tea</i>	12 €
Glace de "Yuzu" avec thé "Gewnmaicha" <i>"Yuzu" ice cream with "Gewnmaicha" tea</i>	12 €
Glace de chocolat avec "Yuzu" <i>Chocolate ice cream with "Yuzu"</i>	8 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 % - Half portion have a 10% supplement  
4.5 % IGI non compris - 4,5 % not included

