

SHISO

RESTAURANT

SHISO

RESTAURANT

ENTRÉES STARTERS

- | | |
|---|----|
| Edamame tiède à l'huile de truffe noire et fleur de sel fumée
<i>Warm edamame with black truffle oil and smoked fleur de sel</i> | 18 |
| Edamame au sel de mer d'Hakata
<i>Edamame with Hakata sea salt</i> | 16 |

SALADES, CARPACCIOS ET TARTARES SALADS, CARPACCIOS AND TARTARES

- | | |
|--|----|
| Carpaccio de Hamachi, concombre compressé, ponzu au shiso violet
<i>Hamachi carpaccio, compressed cucumber, purple shiso ponzu</i> | 32 |
| Tartare de bœuf Wagyu, riz croustillant, jaune de caille truffe noire
<i>Wagyu beef tartare, crispy rice, quail egg yolk, black truffle</i> | 34 |
| Tartare de courgettes grillées, vinaigrette yuzu miso piment doux
<i>Grilled zucchini tartare, yuzu-miso vinaigrette, sweet chili</i> | 22 |

OPTIONS VÉGÉTARIENNES CHAUDES HOT VEGETARIAN OPTIONS

- | | |
|---|----|
| Gyoza légumes-tofu, vinaigrette ponzu-sésame, huile fumé
<i>Vegetable-tofu gyoza, ponzu-sesame dressing, smoked oil</i> | 22 |
| Champignon eryngii rôti, sauce soja-noisette, sésame torréfié
<i>Roasted eryngii mushroom, soy-hazelnut sauce, toasted sesame</i> | 24 |
| Mini aubergines caramélisées, glace miso blanc, sésame croustillant
<i>Caramelized baby eggplants, white miso ice cream, crispy sesame</i> | 23 |

SHISO

RESTAURANT

POISSONS FISHES

Saumon d'Écosse nacré, laque miso blanc, daikon fondant, soja-kombu <i>Lightly seared Scottish salmon, white miso glaze, tender daikon, soy-kombu</i>	34
Black Cod confit 72h, miso caramélisé, purée carotte-dashi, pickles de yuzu <i>72-hour confit black cod, caramelized miso, carrot-dashi purée, yuzu pickles</i>	48
Saint-Jacques snackées, purée de maïs doux au miso, furikake sésame noir <i>Seared scallops, sweetcorn miso purée, black sesame furikake</i>	42

VIANDES MEATS

Wagyu 9+ grillé au robata, jaune de caille, gelée yuzu-kizami <i>Robata-grilled Wagyu 9+, quail egg yolk, yuzu-kizami jelly</i>	58
Filet de bœuf maturé, purée aubergine fumée, shiso, jus umami-truffe <i>Aged beef tenderloin, smoked eggplant purée, shiso, umami-truffle jus</i>	46
Carré d'agneau laqué miso rouge, coriandre-menthe, jus réduit <i>Red miso-glazed rack of lamb, coriander-mint, reduced jus</i>	44

DESSERTS DESSERTS

Millefeuille croustillant au sésame noir, ganache au yuzu, gelée <i>Crispy mille-feuille with black sesame, yuzu ganache, kumquat gelée and soy praliné</i>	16
Fondant au chocolat Grand Cru 70%, cœur miso salé, glace au sésame blanc <i>70% Grand Cru chocolate fondant, salted miso center, white sesame ice cream</i>	16
Assiette de fruits frais. <i>Fresh fruit platter</i>	18