

SHISO

RESTAURANT

Saint-Valentin

SHARING DINNER MENU

*Une expérience Nikkei d'exception, pensée comme un voyage sensoriel à partager à deux.
An exceptional Nikkei experience, imagined as a sensory journey to be shared by two.*

150 | PERSON

Saint-Valentin

SHARING DINNER MENU

Mise en bouche • Amuse-bouche

Poivrons shishito délicatement grillés, miso den

Lightly grilled shishito peppers, den miso

Entrée fraîche • Fresh starter

Sashimi de sérieole Nikkei, tomates cerises, jalapeño, coriandre, soja yuzu truffé

Nikkei yellowtail sashimi, cherry tomatoes, jalapeño, coriander, truffled yuzu soy

Instant gourmand • Gourmet moment

Crevettes croustillantes Nikkei, sauce aji amarillo et yuzu

Crispy Nikkei shrimps, aji amarillo and yuzu sauce

Sushi signature • Signature sushi

Nigiri O-Toro, wasabi kizami

O-Toro nigiri, kizami wasabi

Création du chef • Chef's creation

Maki Sato – sérieole, tartare de saumon, asperges, soja signature

Sato maki – yellowtail, salmon tartare, asparagus, signature soy

Plat iconique • Iconic dish

Sérieole marinée au miso aji, yuzu et ciboulette

Yellowtail marinated in aji miso, yuzu and chives

Parenthèse végétale • Vegetable interlude

Chou-fleur rôti Nikkei, miso blanc, yuzu, sésame

Nikkei roasted cauliflower, white miso, yuzu, sesame

Final d'exception • Exceptional finale

Filet de Wagyu, jus teriyaki au poivre de Sichuan et truffe

Wagyu beef fillet, teriyaki jus with Sichuan pepper and truffle

Douceur finale • Sweet finale

Dessert à partager, création Saint-Valentin du chef

Dessert to share, Valentine's Day creation by the chef



Saint-Valentin

SHISO

RESTAURANT

RÉSERVEZ • BOOK

APPELER • CALL

RETOUR • BACK

