

SHISO

RESTAURANT

Saint-Valentin

SIGNATURE SHARING

Un menu à partager, pensé comme une expérience Nikkei contemporaine, sensuelle et élégante, à déguster à deux

A menu to share, conceived as a contemporary Nikkei experience, sensual, elegant, and meant to be enjoyed by two.

90 | PERSON

Saint-Valentin

SIGNATURE SHARING

Mise en bouche • Amuse-bouche

Edamame sautés au wok, fleur de sel au Yuzu

Wok-sautéed edamame, yuzu sea salt

Entrée fraîche • Fresh starter

Ceviche de bar "Shiso" - leche de tigre, patate douce, maïs cancha, coriandre

Sea bass "Shiso" - ceviche leche de tigre, sweet potato, cancha corn, coriander

À partager • To share

Karaage de poulet épicé – babeurre, gochujang, citron vert

Spicy chicken karaage - buttermilk, gochujang, lime

Sushi signature • Signature sushi

Dragon Roll – tempura de crevette, saumon, avocat, sauce unagi

Spicy chicken kaDragon Roll - shrimp tempura, salmon, avocado, unagi sauce

Moment intense • Signature sushi

Asado de Tira – bœuf braisé, purée de pomme de terre violette, jus teriyaki au poivre noir

Asado de Tira - slow-braised beef, purple potato purée, black pepper teriyaki jus

Final sucré • Sweet finale

Dessert à partager – création du chef

Dessert to share - chef's creation



Saint-Valentin

SHISO

RESTAURANT

RÉSERVEZ • BOOK

APPELER • CALL

RETOUR • BACK

