

OMAKASE

Menu dégustation de 7 plats 189

- I Tataki de thon et radis Kanzuri, assaisonnés de vinaigrette ponzu aux noris
- II Asperges vertes croquantes pannées avec crackers de riz japonais, piment et citron
- III Tofu soyeux servi avec une salade de kaiso et une mayonnaise au wasabi
- IV Sélection de sushi et sashimi avec miso akadashi
- V Crevettes Kanzuri croquantes
- VI Steak de boeuf Wagyu Kagero
- VII Sélection des desserts Megu



TETSUJIRO OGATA
Chef cuisinier

MEGU SIGNATURE

RIVER STONE GRILL

Bœuf Wagyu « Kagero Yaki » sur pierre de lave Fuji-san

Grillé à la Kuwayaki avec sel, poivre, mélange d'herbes, wasabi et réduction de soja

Entrecôte	135
Filet	148
Wagyu Châteaubriand	240

APPETIZERS

Carpaccio de saumon accompagné de choux-fleurs, de pamplemousse et d'une vinaigrette au poivre et yuzu	24
Tempura de légumes de saison, crevettes avec sauce au tempura et sel de maccha	18 24
Asperges vertes croquantes pannées avec crackers de riz japonais, piment et citron	28
Carpaccio de limande jaune à la vinaigrette Kanzuri	28
TATAKI DE THON MARINÉ SERVI AVEC UNE SAUCE SOJA À LA TRUFFE	32
Carpaccio de boeuf Wagyu au basilic frais et émulsion de sésame avec truffe	38 54
Wagyu Tsukune	53
Dés de thon jaune mariné au soja, mousse d'avocat au wasabi et Belperknolle	36
Crevettes Kanzuri croquantes	24

SALADS & SOUPS

Salade mêlée du chef et vinaigrette Megu	19
Miso akadashi	14
TOFU SOYEUX SERVI AVEC UNE SALADE DE KAISO ET UNE MAYONNAISE AU WASABI	32
Salade de crabe avec vinaigrette au yuzu	40
Salade de thon épicé	32

MAIN COURSES

Nouilles yakisoba aux légumes	28
POULET NAMBAN ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE TARTARE JAPONAISE	42
Potée Sukiyaki garnie de boeuf Wagyu, de légumes et d'un oeuf poché	85
Morue argentée marinée au miso Saikyo à la racine de lotus	56
Boulettes de poulet Teriyaki, ailes frites et oeufs marinés avec sauce Teriyaki	48
Saumon grillé Teriyaki accompagné d'une purée de chou-fleur et d'une sauce végétarienne à l'oignon	58
Aubergines au miso	32
Noix de Saint Jacques frites accompagnées d'une purée de pommes de terre au miso et de truffe de Périgord	42
Carré d'agneau mariné à la sauce soja au whisky accompagné d'une purée de carotte	65

SIDES

Riz sauté aux petits légumes	14
Riz sauté aux petits légumes et crevettes	28
Riz sauté au poulet	24
Champignons japonais sautés	18
Épinards au sésame – chauds ou froids	14

À LA CARTE

SUSHI & SASHIMI

Thon	7
Thon mariné au soja	7
Thon Chutoro	11
Thon Otoro	16
Saumon	8
Caviar de saumon	9
Sériole	6
Sole	10
Maquereau	6
Anguille d'eau douce	12
Noix de Saint-Jacques	6
Crabe des neiges	11
Crevette	8
Tamago Omelette	7
Foie gras	20
Calamar	7
Loup de mer	8
Thon mariné au soja et truffe noire	10
Ventre de saumon poêlé	9
Caviar Oscietre	44
Wagyu avec poivre au yuzu	16

À LA CARTE

MAKI

Avocat et concombre	10
Légumes de saison	16
Anguille et avocat	22
Saumon et avocat	16
Thon et avocat	20
Thon épicé	22
Saumon épicé	21
California roll	20
California roll épicé	23
Crevettes croustillantes	19
Crabe croustillant	33
Anguille Unagi croustillante	22
Boeuf Wagyu	39
Sélection du chef (21 pcs)	75
Assiette de sashimi (12 pcs)	62
Chirashi sushi (12 pcs)	58

