

menu soir d'automne

à 27,50€

Entrée « raviolis » au choix :

Raviolis saumon *OU*

Raviolis poulet *OU*

Raviolis macrobiotique-spéciale détox

* * * * *

Plats « okono-miyaki » au choix :

Crêpe fourrées à la japonaise ; la crêpe d'origine de la région Kansai

Okono-miyaki bœuf *OU*

Okono-miyaki crevettes et st. jacques *OU*

Okono-miyaki crevettes et calamars

Ou

Saumon mi-cuit au sel fumé

* * * * *

La soupe miso et salade en accompagnement

Poissons de Chez Durand (Halles de Lyon)

(Raviolis 7 variétés/toute crêpes/sauces sont faites à la maison)

Fondue

Fondue de viande « sukiyaki »

(Boeuf merlan ou poire, tofu, oignons, choux, enoki, champignon noir, carotte et œuf cru)

Fondue de fruits de mer « udon suki »

(Coquilles st. Jacques, crevettes, poisson blanc, calamars, tofu, légumes et nouilles udon)

Dessert du jour 3,50€

Le prix comprend la mise en bouche, l'entrée et la fondue
Riz japonais et salade en accompagnement

Poissons du Chez Durand (Halles de Lyon)