



**Côté Sushi s'associe au Chef
Lilian Douchet pour vous proposer
un itinéraire nikkei gourmand à
travers la France.**

Pour ce printemps, le Chef Lilian Douchet s'est inspiré des terroirs français pour proposer quatre créations exclusives réunies aux côtés de recettes nikkei au sein d'une box à partager en édition limitée.

EN ÉDITION LIMITÉE À PARTIR DU 21 MARS 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Côté Sushi x Lilian Douchet, une balade entre la France, le Japon et le Pérou

Le Chef Lilian Douchet, ancien candidat de TOP CHEF* et Chef du restaurant Dame Augustine à Paris et Lil'Home à Bordeaux, marque de sa « french touch » l'univers Côté Sushi en créant des recettes signatures inspirées des quatre coins de la France.

Côté Sushi x Lilian Douchet

40 pièces / 55€

Proposée en édition limitée, cette box signée Lilian Douchet réunit 4 recettes exclusives.

- 8 Samba Le Nord
- 8 Samba Grand Ouest
- 8 Samba Basque
- 2 Bagnat Nikkei
- 8 Samba Maracuja
- 6 Maki Saumon



Samba Grand Ouest

8 pièces / 9€90



Délicat & Iodé

Ce samba associe la dorade coryphène et l'artichaut à une julienne de carotte et oignon nouveau. Accompagné d'un tartare d'algues à l'échalote et entouré de gomasio marin -sésame, sarrasin et algue séchée-, ce roll s'assaisonne avec une vinaigrette huile d'olive-citron.

Samba Basque

8 pièces / 11€90



Relevé & Fondant

Célébrant la traditionnelle piperade basque, ce roll renferme un cœur mariant le croquant de pickles d'oignon rouge et de poivron et le fondant d'un chèvre frais. Surmonté d'une fine tranche de thon assaisonné par une sauce soja-yuzu-sésame au piment d'Espelette, il est parsemé de poivron déshydraté et nappé d'un coulis poivron rouge et romarin.

Samba Le Nord

8 pièces / 10€90



Fumé & Surprenant

De l'anguille fumée, du chou rouge mariné à la betterave et du fromage frais relevé par une pointe de raifort pour un roll aux accents nordiques. Un coulis de betterave au gingembre et une pousse de moutarde finalisent ce roll entouré de graines de sésame au wasabi.

Bagnat Nikkei

3 pièces / 11€70



Croustillant & Gourmand

Comme un pan bagnat nikkei : dans un tacos croustillant, un tataki de thon accompagné d'edamame, de radis rose, de poivron rouge et d'oignon nouveau. Il est assaisonné de pointes de mayonnaise à la tapenade d'olive noire et décoré de pousses de coriandre.

À retrouver dès le 21 mars dans tous les restaurants Côté Sushi (sur place, en livraison et à emporter).

*Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2023. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.

À propos de Côté Sushi

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 49 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Angers, Anglet, Annecy, Asnieres-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Bois-Colombes, Bordeaux, Brest, Chartres, Dijon, Enghien-les-Bains, Grenoble, Labège, Le Bouscat, Le Havre, Le Raincy, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent sur Marne, Pau, Poitiers, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Médard, Saint-Etienne, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Versailles et au Luxembourg.

