

Bonjour,

Nous sommes ravis de vous présenter notre collection printanière : la « **Collection Hanami** ».



CÔTÉSUSHI

FROM JAPAN TO PERU

Pour le printemps, Côté Sushi vous transporte au Japon pour le traditionnel Hanami

Une ode au printemps autour de nouvelles créations japonaises réunies dans un bento pour un pique-nique sous les cerisiers en fleurs.

En édition limitée à partir du 29 mars 2022

Un pique-nique au pays du Soleil-Levant

Côté Sushi vous emmène au Japon pour le traditionnel Hanami, un rituel printanier qui voit les japonais affluer dans les parcs et jardins pour contempler les cerisiers en fleur. Inspiré par ces tonalités pastel et cette fraîcheur printanière, notre chef a pensé quatre nouvelles recettes gourmandes et surprenantes.

BENTO HANAMI 24€50

- 6 Fondant cheese Kawaii
- 8 Garden Tokyo
- 2 Sushi saumon Teriyaki
- 1 Salade Haru
- 1 Duo de mochis framboise & litchi





Fondant Cheese Kawaii
7€50 / 6 Pièces



Onctueux & fruité

Surmonté d'une fine lamelle de radis rose, ce fondant dévoile l'alliance délicate de la framboise, du saumon et du fromage frais relevé par un coulis de betterave rouge au gingembre.

Garden Tokyo
6€90 / 6 Pièces



Surprenant & délicat

Entouré d'une feuille de trévisse et parsemé de graines de sésame blanc, ce garden dévoile un cœur saumon-aubergine frite relevé par notre sauce aji miso.

Sushi Saumon Teriyaki
4€90 / 2 Pièces



Gourmand & élégant

Laqué à la sauce teriyaki puis snacké, ce sushi saumon est surmonté d'une pousse de shiso rouge.

Salade Haru
4€20



Cette salade colorée associant la trévisse, le chou rouge mariné, le radis rose et la carotte est assaisonnée de vinaigre et de purée de framboise.

Duo de mochis framboise & litchi
4€90 / 2 Pièces



Deux douceurs givrées pour terminer sur une note sucrée.

N'hésitez pas à me contacter pour toute demande de dégustation,

Belle journée,

Emma MORIS