

Yaki & Soba célèbre le Nouvel An lunaire (dit chinois) à la Joliette.

Depuis un peu plus d'un an, à la Joliette, face à la mer, **Yaki & Soba**, le restaurant imaginé par Ghislain Polo propose une cuisine japonaise centrée autour d'un plat emblématique : le **yakisoba**, décliné selon différentes régions et influences du continent asiatique.

À travers ce projet, Ghislain Polo signe une cuisine généreuse et contemporaine, où le Japon dialogue avec d'autres grandes traditions culinaires d'Asie, notamment la Chine, la Corée ou encore l'Asie du Sud-Est. Une approche décomplexée et gourmande, fidèle à l'esprit cosmopolite de Marseille.

Chez Yaki & Soba, le yakisoba devient un terrain d'expression : nouilles sautées, sauces travaillées, produits frais et associations inspirées des différentes cultures asiatiques. Le restaurant revendique une cuisine lisible, réconfortante et engagée dans la qualité des produits, tout en restant accessible.

Un menu spécial Nouvel An lunaire du 17 février au 3 mars

À l'occasion du **Nouvel An lunaire**, célébré cette année du **17 février au 3 mars**, Yaki & Soba met à l'honneur la cuisine cantonaise avec un plat emblématique : le **Gūlū Ròu**, revisité ici en version poulet.

Plat phare de cette période festive, le **poulet croustillant à la sauce aigre-douce**, accompagné de riz et de légumes, sera proposé à la carte ainsi que dans un **menu spécial Nouvel An chinois** composé de :

- **Entrée** : gyoza maison (farce poulet et légumes), sauce soja
- **Plat** : poulet croustillant à la sauce aigre-douce, riz et légumes
- **Boisson** : sirop de litchi ou jus de litchi
- **Dessert** : mochi au litchi

Un clin d'œil gourmand et festif à la culture chinoise que Ghilain fait régulièrement matcher avec les yakisoba japonais, fidèle à l'ADN du restaurant : faire dialoguer les cuisines d'Asie dans un esprit de partage et de découverte.