



Yozora

par Charles Coulombeau,

ouverture le 5 juin 2024...

*Découvrez l'univers envoûtant de Yozora,
un nouveau concept de restaurant gastronomique situé au cœur
du Centre Pompidou-Metz.*

*Le nom, qui signifie "le ciel nocturne" en japonais,
évoque la magie et la poésie des nuits étoilées,
tandis que l'atmosphère intimiste du restaurant
transporte les convives dans un voyage culinaire unique.*



Le chef étoilé Charles Coulombeau.

Sous la direction du chef étoilé Charles Coulombeau, propriétaire du restaurant la Maison dans le Parc à Nancy, les menus de Yozora sont une véritable déclaration culinaire, créée et réalisée avec une passion infinie. Chaque plat est une expression de la grande sensibilité du chef, qui accorde une attention minutieuse au choix des produits, des artisans et des fournisseurs locaux.

En privilégiant les petits producteurs et les produits de saison, Yozora offre une expérience gastronomique authentique, ancrée dans les traditions locales et célébrant la richesse du terroir de Lorraine mais aussi de France. Avec seulement une vingtaine de couverts, Yozora propose une expérience intime et exclusive, inspirée des traditions japonaises de l'omakase. Les convives sont invités à se laisser guider par le chef à travers un voyage gustatif inoubliable, où chaque plat est accompagné d'accords mets-boissons singuliers, soigneusement sélectionnés pour sublimer les saveurs de la cuisine.



Ouvert uniquement en soirée du mercredi au dimanche, vous accédez au restaurant en empruntant l'entrée principale du musée, où un hôte vous accueillera chaleureusement

pour vous plonger immédiatement dans l'expérience.
Dans un cadre élégant et raffiné,
Yozora offre une expérience gastronomique d'exception,
où l'art de la table rencontre la haute cuisine
pour créer des souvenirs inoubliables.
Rejoignez nous pour une soirée sous la voilure du Centre Pompidou-Metz,
où la magie de Yozora vous transportera
au-delà des frontières de l'imaginaire culinaire.

"La possibilité de concevoir et de partager dans cet endroit exceptionnel est une opportunité unique. Je tiens à exprimer ma sincère gratitude à Chiara Parisi, directrice du Centre Pompidou-Metz et à François Grosdidier, maire de Metz, pour leur confiance et leur soutien inestimable dans ce projet. Ils m'ont offert une totale liberté pour concrétiser ce concept, une latitude grandement appréciable."

Charles Coulombeau

Grand Yozora
Terroirs d'Exception



16 services 135 €

Accord Découverte 50 €

Accord Sublime 75 €

Accord sans alcool 39 €

Chawanmushi • Foie Gras • Queue de Bœuf • Citronnelle

Muffin • Truffe • Sarrasin

Huitre • Oseille Pourpre • Tonic

Carotte • Miso • Sésame • Kimchi

Veau • Caviar • Comté 18

Petit Pois à la Flamme • Fromage Pastoral • Poutargue

Langoustine Signature • Calamondin • Lait Ribot

Beurre Dyades • Brioche Feuilletée

Omble • Tourteau • Yuzu Kosho

Bœuf Wagyu • Abricot • Foyot • en 2 services

Fromages Affinés • Condiments

Cerise • Amande • Dulce

Chocolat • Tagete • Citron Vert

Guimauve • Sésame Noir

Truffe • Jaeger

Ikebana
Balade Gourmande



12 services 95 €

Accord Découverte 40 €

Accord Sublime 60 €

Accord sans alcool 30 €

Chawanmushi • Foie Gras • Queue de Boeuf • Citronnelle

Huitre • Oseille Pourpre • Tonic

Carotte • Miso • Sésame • Kimchi

Veau • Caviar • Comté 18

Petit Pois à la Flamme • Fromage Pastoral • Poutargue

Langoustine Signature • Calamondin • Lait Ribot

Beurre Dyades • Brioche Feuilletée

Canard • Abricot • Foyot • en 2 services

Chocolat • Tagete • Citron Vert

Guimauve • Sésame Noir

Truffe • Jaeger

À l'initiative de ce projet nous avons le Chef Charles Coulombeau et sa
brigade.

Originaire de Normandie, il fait ses armes dans de prestigieuses maisons

françaises

(Coussau, Les Frères Ibarboure, Michel Guérard, Lameloise)

mais aussi en Angleterre où il devient Chef du restaurant étoilé Gravetye
Manor

à 27 ans puis au Japon. De retour en France en 2020,
il rachète le restaurant La Maison dans le Parc à Nancy
et obtient quelques mois plus tard une première étoile au Guide Michelin
ainsi que le Prix Grand de Demain décerné par le Gault et Millau.
Il est aussi le vainqueur du prix culinaire international Taittinger en 2020,
concours qualifié comme l'Everest de la gastronomie.



OUVERTURE 5 JUIN 2024

19H30 - 21H MERCREDI - DIMANCHE

1 PARV. DES DROITS DE L'HOMME 57000 METZ