

KOYA



MENUNOËL

24 DÉCEMBRE 2024

IMAGINÉ PAR LE CHEF CARLOS FOITO ET SON ÉQUIPE

49€

AU CHOIX PARMIS LA CARTE

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT + MIGNARDISES

Mise en bouche

HUÎTRES ET SHISO EN TEMPURA
Accompagnées d'un bouillon ramen

Entrées

SAUMON GRAVELAX MARINÉ AUX AGRUMES - *suggestion de Noël*
Pointe de caviar, sur feuille de riz croustillant

SAINT JACQUES CROUSTILLANTE AU PANKO - *suggestion de Noël*
Crèmeux de butternut passion, condiment exotique

GYOZAS DE PINTADE ET FOIE GRAS - *suggestion de Noël*
sauce ponzu cassis

NASU DENGAKU
Aubergines & sauce yuzu miso (vegan)

CEVICHE DE BAR
Leche de tigre au yuzu

TATAKI DE BOEUF
Sauce ponzu, poire et truffe

NIGIRI FOIE GRAS POÊLÉ (3 PIÈCES)
Sauce teriyaki

Plats

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix incluse dans le menu.

MÉDAILLON DE LOTTE CROUSTILLANT - *suggestion de Noël*
Sauce curry au aji amarillo

SUPRÊME DE PINTADE FERMIER - *suggestion de Noël*
Farci aux champignons shiitake et à la truffe

FILET DE BOEUF ABERDEEN IGP D'ECOSSE - *suggestion de Noël*

THON CROUSTILLANT MI-CUIT

MAGRET DE CANARD LAQUÉ
Sauce teriyaki

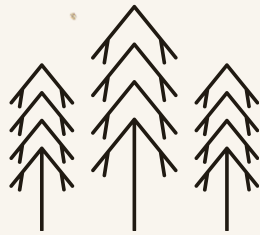
NOUILLES UDON
Sautées aux légumes croquants de saison et tofu (vegan)

Plat japonais

RAINBOW MAKI SUSHI ROLL KOYA - *suggestion de Noël*
2 sushi saumon, 2 shushi bar, 2 sushi thon
8 Rainbow maki (thon, saumon, bar, tobikko, avocat, concombre
crème cheese et tempura)

Accompagnements au choix :

Purée de pomme de terre à la truffe - *suggestion de Noël*
Okonomiyaki (galette de légumes japonais) - *suggestion de Noël*
Riz sauté à la japonaise, au légumes et saké, parfumé à la coriandre
Salade pousses d'épinard, vinaigrette yuzu truffe et parmesan



RÉSERVATION

PENSEZ À NOUS APPELER

05 86 58 00 16

OU À RESERVER DIRECTEMENT
SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.KOYA-LAROCHELLE.COM

MENU VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2024.