



KOYA



Restaurant Japonais Péruvien

Un voyage culinaire d'exception par Carlos Foïto.



AU CHOIX PARMI LA CARTE

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISES
49 €

MENU ENFANT (-12 ans)
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISES
24,5 €

Dans le menu, tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix. Les Koya Signature sont servis avec une salade pousses d'épinards.

CORIANDRE'S LOVERS
Tous nos plats peuvent comporter de la coriandre, faites-nous savoir vos préférences

* Suggestion de Noël

MISE EN BOUCHE

Bouillon ramen, champignons shiitake et pack choï *

ENTRÉES

Saumon gravlax mariné aux agrumes, pointe de caviar, sur feuille de riz croustillant *

Langouste sauvage de Madagascar en brochette croustillante, crèmeux de patate douce et sauce exotique *

Soupe miso, algues wakamé, tofu, shiitakés et cébette (vegan)

Ceviche (poisson du moment), leche de tigre au aji amarillo, miso et curry doux

Mosaïque de poulpe, sauce ponzu-yuzu, crèmeux d'edamame au wasabi

Gunkan saumon et thon épicé, riz à sushi enrobé de saumon, tartare de thon-avocat, mayonnaise légèrement épicee

Nigiri foie gras poêlé (3 pièces), sauce teriyaki

PLATS

Pavé de Turbot à la plancha, beurre façon meunière aux yuzu *

Suprême de Pintade Fermier Label Rouge de Challan au foie gras *

Brick de saumon mi-cuit mariné, cream cheese aux herbes fraîches

Crispy Rice Koya, riz sauté croustillant aux crevettes et pluma de porc

Cuisse de canard confit, laquée au miso rouge

Paleron Angus IGP Uruguay grillé, sauce chimichurri

Tonkotsu Ramen, bouillon de poulet crémeux, nouilles fraîches, poitrine braisée, œuf mariné et herbes fraîches

Okonomiyaki, galette japonaise traditionnelle au lard grillé (version au tofu possible)

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre à la truffe *

Riz sauté à la japonaise, aux légumes et saké, parfumé à la coriandre

Patatas bravas, mayonnaise au aji rocco

Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe et parmesan

Poêlée de légumes de saison

KOYA SIGNATURE

KOYA ROLLS (9 pièces)

Veggie : avocat, mangue, betterave et yuzu truffe

California saumon : avocat, concombre et cream cheese

Crevettes crispy : avocat, shiso et mayonnaise épicee

Koya Rolls Mix : 3 crevettes crispy, 3 saumons et 3 veggies

NIGIRIS (6 pièces)

Thon et sauce épicee

Saumon et aji amarillo

Bar, tobiko et wasabi

SASHIMIS (9 pièces)

Thon

Saumon

Bar

Sashimi mix : 3 thons, 3 saumons et 3 bars

DESSERTS

Bûche de Noël passionnément enneigée, mousse de fromage blanc, insert mangue-passion, sablé noix de coco, gel mangue et coco, sorbet exotique

Sablé destructuré au yuzu, crème citron-yuzu, mandarines fraîches et sorbet citron vert

Choco power : Ganaches chocolat blanc et noir, crémeux Dolce de leche, gel passion, glace chocolat et coulis de chocolat noir au shichimi

Mochis glacés (2 parfums au choix)

Duo de glaces ou sorbets, artisanales « Maître Artisan Glacier »

Café gourmand (+2,50€)

Champagne gourmand (+6€)



ALLERGÈNES