

COLLECTION ASIATIQUE

PRIVATE CHEF EXPERIENCE · À LA CARTE

Nouilles

- Yakisoba
- Nouilles froides aux crevettes, cacahuètes et sauce acidulée
- Dan Dan Noodles au porc et Sichuan
- Udon sautées au bœuf et shiitakés
- Nouilles sautées cantonaises, poulet, crevettes ou légumes

Gua Bao

- Porc confit, pickles et cacahuètes
- Canard laqué, concombre, cébette et hoisin
- Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée
- Poulet karaage, mayonnaise au yuzu
- Bœuf braisé et oignons caramélisés
- Tofu croustillant, aubergine et miso

Dumplings & Gyoza

- Gyoza au porc, chou chinois et gingembre
- Gyoza au poulet, shiitakés et ponzu
- Xiao Long Bao au porc et bouillon
- Dumplings au canard confit et cinq-épices
- Raviolis végétariens aux champignons

Plats rôtis & laqués

- Magret laqué façon Pékin, crêpes mandarin et hoisin
- Porc Char Siu
- Poulet teriyaki
- Saumon laqué au miso
- Bœuf bulgogi
- Travers de porc laqués aux cinq-épices

Plats vapeur

- Bar vapeur à la cantonaise, gingembre et riz jasmin
- Daurade vapeur aux shiitakés
- Poulet vapeur au gingembre
- Crevettes vapeur à l'ail et vermicelles
- Tofu vapeur aux champignons

Plats mijotés & braisés

- Hong Shao Rou, poitrine de porc braisée
- Bœuf braisé aux cinq-épices
- Kakuni japonais
- Curry japonais, bœuf, poulet ou légumes
- Massaman de bœuf
- Galbi Jjim, travers de bœuf braisés

Sushi & Sashimi — forfaits

- Nigiri : saumon, thon, daurade, crevette
- Maki : saumon, thon, concombre, avocat
- Uramaki : California, saumon avocat, crevette tempura
- Sashimi : saumon, thon, daurade
- Sélection signature : saumon flambé, tataki de thon

Rice Bowls & Donburi

- Gyudon au bœuf et oignons
- Katsudon au porc pané
- Oyakodon au poulet et œuf
- Chirashi aux poissons crus
- Unadon à l'anguille grillée
- Salmon Bowl, avocat et sésame

Tempura & fritures

- Ebi tempura, crevettes
- Tempura de légumes
- Poulet karaage
- Tonkatsu au porc
- Agedashi tofu

- Crevettes au sel et poivre

Cuisine préparée au domicile du client avec les ingrédients mis à disposition. Certains produits et préparations sont proposés selon la saison, les arrivages et l'équipement disponible. Menu personnalisable sur demande.

Sushi et sashimi proposés au forfait, selon la composition du plateau et les produits disponibles. Poisson cru : sélection et conservation adaptées indispensables.