



LA VERRIÈRE PARIS

2019

*la chef Kayori Hirano*  
*vous propose*

LE MENU DE LA S<sup>T</sup> SYLVESTRE

190 €

**AMUSE-BOUCHE**

Saint Jacques  
au velouté Dubarry et  
condiment de caviar "Maison Petrossian"

**DÉGUSTATION**

Chirashi, Thon, Saumon, Daurade, Crevettes Ama Ebi  
—  
Turbot à la truffe « truffe noire, tuber melanosporum,  
Grand Luberon », Crème d'Eda-mame

**DÉCLINAISON EN 5 TEMPS**

Omelette Japonaise au King crabe  
Huitre, gelée tosazu et citron caviar  
Tofu sésame  
Rouleau de printemps Age harumaki  
Foie gras, miso

**PAUSE JAPONAISE**

Saké en granité, crème légère Yuzu,  
un râpé de Cumbawa  
—  
Pièce de Wagyu, poireaux grillés,  
Chioggia rôties, sauce ponzu

**POUR FINIR**

Gelée passion, Mangue  
—  
Canon de Chocolat Maralumi "Michel Cluizel" whisky Japonais



Notre cuisine faite maison est élaborée à base de  
produits frais sélectionnés par notre Chef

**RÉSERVATION OBLIGATOIRE**  
[nieceparis.com](http://nieceparis.com)

Prix Nets service compris