

Entrées

SALADE MOUSSELINE À LA JAPONAISE 5 €

petite pomme de terre, concombre,
carotte fane, chou blanc, huile de persil

SALADE DE WAKAMÉ ET NAVET DAIKON 5 €

betterave chioggia, tomate cerise,
vermicelle de soja, vinaigrette sésame

Plats Udon

nouilles traditionnelles japonaises faites mains

UDON AUX LEGUMES 12 €

accompagné de tempura de légumes
(carottes fanes, poireaux, oignons)
Bouillon de bonite et sauce soja

UDON AUX LÉGUMES ET CREVETTES 18 €

accompagné d'un mix de tempura
de légumes et crevettes
Bouillon de bonite et sauce soja.

Conseils : Réchauffez les Udon 1min30 dans de l'eau chaude ou au micro-onde
en ajoutant une cuillère à soupe d'eau. Réchauffez le bouillon dans une
casserole. Ajoutez aux nouilles le bouillon, les condiments correspondants.



Desserts

PANNA COTTA THÉ OOLONG 5 €

tuile sésame, sauce caramel-oolong

TIRAMISU YUZU 5 €

chantilly et génoise yuzu, crumble

Réservations la veille avant 19H

**COMMANDEZ DIRECTEMENT AU CHEF TAKASHI KINOSHITA DU CHATEAU DE COURBAN
PAR TELEPHONE AU 06-17-52-61-81**

Points de Retrait (de 11H30 à 12H30 / de 16H45 à 17H45)

VENDREDI MIDI : COURBAN

VENDREDI SOIR : COURBAN ET ARC EN BARROIS

SAMEDI MIDI : COURBAN

SAMEDI SOIR : COURBAN ET CHAUMONT

DIMANCHE MIDI : COURBAN

Opérations " 1 - 2 - 3 " Soignants

- 1 MENU OFFERT POUR LES SOIGNANTS POUR
- 2 MENUS ACHETES A 28€ (Entrée au choix - Udon Légumes & Crevettes - Dessert au choix)
- 3 TU PARTICIPES / VOUS PARTICIPEZ

