



Autour du WAGYU de « KAMAKLE »

Amuse-bouche - entrée - plat - dessert - mignardises 88€ TTC.

... L'effilochée de Wagyu braisé en gelée naturelle,
Bouillon de Wagyu au Miso,
Quelques légumes de Seb et Augustin « comme un Ramen ».

Filet de Wagyu juste snacké,
Belle tranche de chou-fleur au soja, oignon blanc, jeunes carottes,
Jus à la moelle de Wagyu.

Les quartiers de Nashi caramélisés à l'Umeshu,
Sorbet cumbava / kumquat,
Biscuit coco vapeur...



KAMAKLE
Bœuf d exception