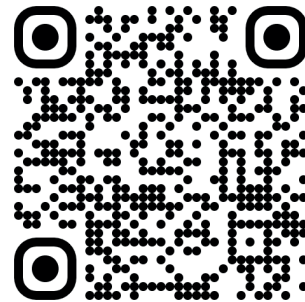


LITTLE MISS
Geisha
PARIS

Salon de thés . Restaurant . Bar à cocktails



CUISINE MAISON

En collaboration avec la famille Viot, nous proposons une pêche de ligne de côtes françaises de petits bateaux.
Rituel Ikejime et maturations uniques subliment nos poissons de saisons.

APÉRITIF ZEN-SAI

UMEBOSHI TARTARE 18€

Tartare de thon rouge mariné au shoyu, coupé au couteau, pousses acidulées de légumes racines, condiment umeboshi.

DAIKON KANRONI 11€

Radis daikon confit, lentement mijoté dans un bouillon au cacao criollo et poivre anisé.

NISHIKI MARKET 7PCS 49€

Assortiment d'apéritifs à partager ; tsukemonos, salade d'algues au thé sencha, umeboshi tartare, daikon kanroni, chawanmushi karasumi. Accompagné par 2 shooters de dashi Geisha.

PLAT DE FÊTE EDOMAE ZUSHI

FUTOMAKI 3PCS 19€ 6PCS 29€

Maki mixte, sauvage et généreux, présenté comme un bouquet végétal, algues et tsukemonos, shoyu tokiarubeshi, mayonnaise au sésame noir.

OSHI SAKE KASU 3PCS 21€ 6PCS 31€

Sushi pressé posé sur une algue nori torréfiée, sauce acidulée à la lie de saké, oignons croustillants.

CEVICHE YUZU 23€

Poissons blancs du moment subtilement marinés au yuzu, bouillon dashi iodé, oignon, légumes aux nuances herbacées.

PLAT FAMILIAL MAKANAI

CHIRASHI GEISHA 36€

'Bara chirashi' gourmand et généreux dans le style de Kyoto, farandole des plus belles pêches du jour sur un lit de riz akazu.

POT-AU-FEU TERRE & MER 30€

Panier végétal du jour mijoté dans un bouillon tourbé-iodé, boeuf Wagyu, noix de Saint-Jacques, beurre d'ail.

MISOTTO DE CAMPAGNE 29€

Riz taru mijoté aux champignons ; shiitake, eryngii miso de campagne, beurre de noix, sobacha croustillant.

ACCOMPAGNEMENTS

SOEMONO

BOUILLON & VAPEUR

MISO ISE-EBI 15€

Bouillon de tête de homard, crème de miso blanc acidulée au sake-kasu, huile d'oseille anisée et yuzu kosho.

CHAWANMUSHI KARASUMI 12€

Flan étuvé aux nuances marines, poutargue grillée à la flamme façon crème brûlée.

FERMENTATION

TSUKEMONOS PICKLES 10€

Affinage maison de petits légumes en pairing ; daikon-angélique, fenouil-sansho, radis pastèque-sarriette, chou romanesco-combava, concombre-kombu, chou chinois-mélèze.

SALADE D'ALGUES x THÉ SENCHA 7€

Algues croquantes et feuilles de thé d'ombre, écorce de yuzu confit, eau de gin.

RIZ

RIZ TARU 6,5€

Assemblage de riz blanc et trio de quinoas affiné en fût de cèdre. Servi chaud.

RIZ AKAZU 6€

Riz à sushi de la région de Niigatta assaisonné au vinaigre de riz rouge.

PLAT VEGAN OU OPTION VEGAN POSSIBLE



FORMULE

TEA TIME GEISHA

Le tea time signature de la Maison :

1 Daifuku mochi - 1 Wagashi de saison - 1 Pâtisseries du jour
Selon vos envies... 1 Boisson chaude ou froide (sans alcool).

39€

GOURMANDISE

DAIFUKU MOCHI

 HOJICHA x CASCARA 12€

*Ganache au café Geisha du Costa Rica, crème d'azuki
au thé torréfié, huile de noix, éclats de fève torréfiée.*

EDAMAME x MATCHA 12€

*Ganache au thé matcha d'Uji, crème d'azuki
à la fève edamame, huile de pistache crue.*

 WAGASHI SAISON 12€

*Une célébration de la saison.
Un wagashi et son accompagnement en accord.*

DESSERT

À L'ASSIETTE

BABA WHISKY AU CHOIX 14-18€

*Dorayaki imbibé au whisky japonais, chantilly à la vanille fumée,
sucre noir d'Okinawa infusé au bois de mélèze.*

MOUSSE CHOCOLAT x MISO 15€

*Cacao grand-cru du Pérou, miso d'orge artisanal
distillat de carotte sauvage, éclats de fève torréfiée.*

TIRAMISU MATCHA x VERVEINE 15€

*Biscuit dorayaki imbibé au thé matcha, crème légère
au mascarpone rafraîchie à la verveine.*

PÂTISSERIE CRÉATION 13€

*La création des cheffes, guidée par un voyage fantastique
entre Paris et Kyoto.*

PASSION

MATCHA

MATCHA SESSION 29€

*Redécouvrez le thé matcha sous le signe de la gourmandise.
1 Thé matcha grand-cru d'Uji traditionnel - Tiramisu matcha x verveine - Daifuku mochi au thé matcha x edamame*

RITUEL MATCHA 23-26€

*Traditionnellement accompagné d'un wagashi de saison en accord.
Ce cérémonial est réalisé devant vos yeux.
1 Thé matcha grand-cru Narino Héritage accompagné de 1 Wagashi*

 VEGAN