



# LA MOURRA

HOTEL VILLAGE

\*\*\*\*\*

## ENTRÉES FROIDES

- Poulpe, Mojo Verde 30
- Ravioles de crabe et daïkon 29
- Carpaccio de Wagyu sauce Ponzu 41
- Tartare de Bœuf au couteau, smoked and spicy 29
- Carpaccio de Bar de ligne, Yuzu & Kampot 35
- Tiradito de Yellowtail au Jalapeño 33
- Ceviche de Dorade aux agrumes 31

## ENTRÉES CHAUDES

- Aubergine Miso 22
- Gyoza de Légumes 24 / Poulet 27
- Ramen Veggie 25 / Crevettes grises & Pluma Ibérique 28
- Foie Gras fumé en deux façons, Mousseline de patate douce 33
- Cubes de Riz croustillant et Tartare de Saumon 24
- Crevettes Panko, sauce Orange Timut 30
- Tataki de thon, bouillon japonais 32
- Crevettes Obsiblué au Wasabi 33
- Tempura de Légumes 25

## SUSHI & ROLLS

- Sélection de Sashimi traditionnel (9 pièces) 36
- Assortiment de Maki et California Rolls (18 pièces) 54
- Sélection de Sushi traditionnel (7 pièces) 28 ou (12 pièces) 48
- California rolls American style (8 pièces) 32
- California rolls Deluxe (8 pièces) 48



# LA MOURRA

HOTEL VILLAGE

\*\*\*\*\*

## PLATS SIGNATURES

Black Cod sauce Miso 46  
Saumon, Mangue vanille 39  
Raviole ouverte, Bar, Bisque Ponzu 43  
Calamar, Avocat & Vinaigrette Miso 40

Volaille de Bresse Umami 41  
Agneau Furikake 42  
Tataki de Bœuf 45  
Pièce de Bœuf Wagyu japonais aux 5 Poivres (120g) 85

## GARNITURES

Riz Blanc 9  
Riz Sauté 10  
Poêlée de Champignons Japonais 9  
Mousseline de Pommes de terre, Vanille 10  
Légumes au Wok 10  
Épinards Wasabi 9  
Soupe Miso 9

## DESSERTS

Soufflé chaud au Yuzu, Sorbet Coriandre 17  
Moelleux Chocolat, Sorbet Mangue, Emulsion Thé Matcha 17  
Meringue, Fromage Blanc Agrumes, Citron Vert 18  
Mont Fudji, Marron, Framboise, Litchi 18  
Praliné Pecan, Sorbet Poire Yuzu 18  
Mochis Glacés (5 pièces) 17