

氷 KOORI

SUSHI

	1 SUSHI	2 SASHIMIS
SAUMON	9	11
CREVETTE	9	11
HOMARD	15	18
SÉRIOLE	9	11
LISETTE	9	11
THON	9	11
SAINT-JACQUES	12	15
ANGUILLE	9	11
OMELETTE TAMAGO	9	11
THON TORO	15	18

LES SÉLECTIONS KOORI

SASHIKOORI – 8 SASHIMIS (16 PIÈCES)	69
SUSHIKOORI – 8 SUSHIS (8 PIÈCES)	66
CALIKOORI – 6 CALIFORNIAS (24 PIÈCES)	90
KOORI FAMILY – SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIAS (48 PIECES)	220

KOORI ROLLS

4 PIÈCES

DRAGON ANGUILE Concombre, sauce épicée, entouré d'avocat	16
SAUMON ABURI Concombre, avocat, Philadelphia, entouré de saumon flambé	16
CRABE TEMPURA Crabe royal en tempura, pastèque, potiron, tobiko	19
HUITRE TEMPURA Thon, avocat, concombre, fleur de bourrache	19
VÉGÉT'ALL Soja feuille, tempura d'asperge, avocat, kanpyo	15
FUTOMAKI Bœuf Wagyu, asperge, shiitaké mariné	25
HARICOT VERT Panko, avocat, chiso, miso	15
CALIFORNIA Saumon avocat / Thon épicé / Crevette / Black tiger, tempura d'avocat, oeuf de saumon / King crabe, avocat, truffe	19
MAKI (6 PIECES) Prune / Saumon / Mangue / Avocat / Salsifis mariné / Daikon mariné	15
TEMAKI (1 PIECE) Saumon, avocat / feuille de soja, anguille, concombre/ Thon Toro, cébette	18

LES SIGNATURES KOORI

IODE Huître, caviar de France	25
TERROIR Foie gras poêlé, pommes caramélisées, pistaches	23
CROUSTILLANT THON Tartare, sauce épicée, avocat, chiso	18
CROUSTILLANT SAUMON Tartare, sauce épicée, avocat, chiso	18
KOORI ROLL INSTINCT Sélection du chef	20

TEMPURAS

TEMPURA DE GAMBAS	60
TEMPURA DE LÉGUMES	35
TEMPURA DE CRABE MOU	60

LES ENTRÉES

EDAMAME Haricots de soja parsemés de gros sel	18
EDAMAME ÉPICÉ Haricots de soja parsemés d'épices	18
LEGUMES Marinés, algue, cerise	28
SALADE FRAICHEUR Pousses d'épinard, asperge, bonite séchée, grenade, pignon de pain	38
AUBERGINE Gratinée au miso, chips de shiitaké, graines de sésame	33
TATAKI DE BŒUF WAGYU Ail crispy, negi, truffe	102
RAVIOLE Tofu, thé matcha, châtaigne, épeautre	30
OKONOMIYAKI Volaille, chou-fleur, potimarron	42
GYOZA CREVETTE Tamarin, bonite, topinambour, oignon croustillant	32
GYOZA VÉGÉTARIEN Chou, potimarron, soja, gingembre, menthe	30

LES SOUPES

MISO	31
En bouillon dashi, miso, algues wakame, enoki, tofu, daïkon, carotte, coriandre	
SARRASIN	35
Velouté, œuf en croustilles, perles du Japon	
CHAMPIGNON	35
En bouillon, champignons, racine de bardane	

LES POISSONS

BLACK COD	78
Gratiné de miso, tempura de broccoletti, patate douce	
POULPE	62
Fenouil et pamplemousse, sésame noir, poivre de Timut	
BAR	75
Salsifis, caramel mirin saké, pickles de mangue	
THON	75
En feuille de chou Kale, galette de haricots rouges, maïs	

CARPACCIOS KOORI

THON	35
SAUMON	34
BAR	35
TOFU	31

— LES VIANDES —

BŒUF WAGYU	140
Panais, bardane, noisette	
NIKUJAGA DE BŒUF	75
Sauté minute, satsuma-imo, pois gourmands, asperge, carotte	
YAKITORI DE VOLAILLE	68
Poireau, courge Kabocha, céleri rave	
KARAAGE DE PORC	68
Algues nori, râpé de romanesco, radis, salade mizuna	

— GARNITURE —

15

RIZ NATURE
RIZ À L'AIL
RIZ GOMASIO
TAKIKOMI GOHAN
Riz, fève de soja, shiitaké, cébette, carotte, poulpe
POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS
NOUILLES SOBA

Veillez nous indiquer toute allergie – TVA et service compris – Les tarifs sont en euros.

LES DESSERTS

30

MOCHIS

Thé vert matcha, mangue, litchi, sakura

ORIGAMI

Tuile croustillante cacao, matcha, sésame noir, chocolat

YUZU

Crémeux yuzu, biscuit noisette, praliné noisette

KOORI

Meringue, nuage citronnelle, cerise, sorbet litchi

RIZ

Syphon riz au lait saveur coco, mangue fraîche, tuile de riz

LES GLACES ET SORBETS À TENDANCE JAPONAISE

Yuzu, fleur de cerisier, sésame



Gluten free

MENU KOORI

175

SARRASIN

Velouté, œuf en croustilles, perles du Japon

OKONOMIYAKI

Volaille, chou-fleur, potimarron

TATAKI DE THON

Ail crispy, negi, truffe

BLACK COD

Gratiné de miso, tempura de broccoletti, patate douce

BŒUF WAGYU

Panais, bardane, noisette

KAWAI

Chocolat 64%, glace thé fleur de cerisier



L'APOGÉE
COURCHEVEL

 @lapogeecourchevel

FR.AP