



FOUR HANDS DINNER SACHI X MATSUHISA ATHENS

270.-

400.- avec accord mets & vins

AMUSE BOUCHE

Champagne- Mouzon Leroux et Fils, L'atavique Brut Nature

APÉRITIF EN 3 TEMPS

Three-course appetizer

SASHIMI

Sashimi Saint-Jacques, vinaigrette au sésame noir, salsa de jalapeño

Scallop sashimi, black sesame dressing, jalapeño salsa

France, Le Val de Loire-Sancere Domaine Gérard Boulay 2023

SAUMON

Salmon straciatella, karashi-su miso

Straciatella de saumon, miso karashi-su

France, Alsace- Nuances de Pinots, Dualité Domaine Mann 2018

SÉLECTION DE SUSHI

Sushi selection

Japon, saké- Dassai39 Junmai Daiginjo

HOMARD

Lobster kadaïf, shio lemon salsa

Kadaïf de homard, salsa shio au citron

France, Bourgogne-Saint-Véran, Chantevigne Domaine Cheveau 2022

TURBOT FACON MEUNIERE

Turbot meunière, caviar, sauce au miel de yuzu

Turbot meunière, caviar, yuzu honey sauce

Suisse, Genève- Les Eliades, Scheurebe Domaine du Centaure 2023

WAGYU

Entrecôte de wagyu, sauce teriyaki épicée

Wagyu entrecôte, spicy teriyaki sauce

France, Bordeaux- Le Petit Vauthier, Saint Emilion Grand Cru Classé 2015

SORBET

Sorbet au shiso et combava

Shiso sorbet and combawa

Suisse, Genève- Chenin Blanc, La Mélopée Domaine des Balisiers

LE DESSERT

Poire Doyenné du Comice, matcha et yuzu façon Charlotte

Pear Doyenné du Comice, matcha and yuzu Like a Charlotte