

Au Kyomi/YOSO, chaque plat est une expression sincère de la passion du Chef Chinh pour la cuisine fusion vietnamienne-japonaise.

En mariant la précision délicate de l'art culinaire japonais aux saveurs audacieuses et réconfortantes du Vietnam, Chef Chinh vous invite à un voyage gastronomique à la fois empreint de nostalgie et résolument original.

Laissez-vous guider par son histoire, son savoir-faire et les saveurs qui lui tiennent le plus à cœur.

At Kyomi/YOSO, every dish is a heartfelt expression of Chef Chinh's passion for Vietnamese-Japanese fusion cuisine. By blending the delicate precision of Japanese culinary art with the bold, comforting flavors of Vietnam,

Chef Chinh invites you on a culinary journey that is both nostalgic and refreshingly original.

Allow yourself to be guided by his story, his craftsmanship, and the flavors he holds dear.

Disponible les vendredis et samedis soirs, sur réservation, pour l'expérience YOSO  
Available Friday and Saturday evenings by reservation for the YOSO experience.

## MENU DÉGUSTATION

5 SERVICES À PARTAGER (2 HEURES)

95\$ PAR PERSONNE  
140\$ AVEC ACCORD VINS



**Gravlax de saumon au miel, aneth et poivres du monde**  
*Salmon gravlax with honey, dill and world peppers*

**Carpaccio de boeuf avec toutes les notes des papilles gustatives: salé, sucré, zesté, Umami**  
*Beef Carpaccio with all taste buds notes : Salty, Sweet, Zesty, Umami*

**Salade Panachée avec vinaigrette sucrée au sésame**  
*Salade Panachée with a sweet sesame dressing*



**Edamame avec sel de mer**  
*Edamame with sea salt*

**Sushi au thon et huile de truffe dans une feuille de soya**  
*Sushi with tuna and truffle oil wrapped in soy sheet*



**Queues de homard grillées au tamarin sur le bateau**  
*Lobster tails grilled with tamarin on the boat*

**Okras tempura au sésame**  
*Okra tempura with sesame*

**Kim Chi de Napa aux gingembres et bonito**  
*Napa Kim Chi with ginger and bonito*



**Carré d'agneau flambé au Cognac**  
*Rack of lamb flambéed with Cognac*

**Frites de patate douce avec mayo au curry rouge**  
*Sweet Potatoes fries with red curry mayo*



**Mignardises Sucrées**