

Bienvenue à Miza, l'une des quatre entités de mon premier complexe de restauration, sur mes terres.

Après être passé par l'institut Paul BOCUSE à Lyon, j'ai fait mes armes aux côtés de la plus jeune cheffe étoilée de France, Julia SEDEFDJIAN, avec laquelle j'ai créé par la suite BAIETA, auréolé d'une étoile Michelin six mois après notre ouverture.

Après plus de dix années à œuvrer sur l'hexagone, le besoin d'un retour aux sources était de plus en plus présent, mais surtout une forte volonté au fond de moi, de rendre à mon île ce qui m'a permis de construire mon identité culinaire. Et c'est ainsi que naît l'Entrepôt, un complexe de restauration à quatre entités : Kika Sushi, Stuff'eat, Kay'BÔ et Miza...

Miza (nom asiatique) est le diminutif de MIZARU, l'un des 3 singes de la sagesse (celui qui cache ses yeux) dont la maxime incite à apporter plus de positivité dans son quotidien : Celui qui ne se focalise pas sur le mal, attire le bien.

En nommant le restaurant gastronomique de la sorte, j'ai voulu évoquer avec mon équipe plusieurs axes :

-D'abord celui de l'intimisme par l'agencement de la salle et du décor de ce lieu atypique.

-Ensuite, le contraste entre l'extérieur de la bâtisse et l'intérieur, puisque rien ne laisse présager qu'un restaurant gastronomique puisse se cacher dans un entrepôt.

-Et enfin la maxime en elle-même, qui sollicite la bienveillance et l'ouverture d'esprit de notre clientèle.

Quand on vient à Miza, c'est dans le but de découvrir mon univers culinaire, mais surtout de vivre une expérience dans sa globalité.

En effet, il s'agira de simplement choisir son nombre de plats (2,3,4 ou 5 temps), d'indiquer vos contre-indications et vos allergies à mes collaborateurs, et de vous laisser guider et emporter par la valse au nombre de temps que vous aurez choisi.

Bonne dégustation

Sebastien Jean-Joseph

LES MENUS

BIZNESS en 2 temps 59€

(Uniquement au déjeuner, hors week-end & jours fériés)

Amuse-bouche, une entrée, un plat

Accord mets & boissons 35€

1 cocktail, 2 verres de vin (10cl)

GLYCERIA en 3 temps 75€

Amuse-bouche, une entrée, un plat, un dessert

Accord mets & boissons 50€

1 cocktail, 3 verres de vin (10cl)

BWA BRILÉ en 4 temps 85€

Amuse-bouche, deux entrées, un plat, un dessert

Accord mets & boissons 65€

1 cocktail, 4 verres de vin (10cl)

SIANO en 5 temps 100€

Amuse-bouche, deux entrées, deux plats, un dessert

Accord mets & boissons 80€

1 cocktail, 5 verres de vin (10cl)

Les menus sont à choisir pour l'ensemble des convives
Viande origine Martinique | Prix TTC | Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé