

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 98€

Servi avec les créations de la Carte pour l'ensemble de la table

Huitres Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan

La Sériole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinards à l'ail

Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

Menu Sensation à 75€

1 Entrée au choix, Poisson & Viande, Fromage, Transition gourmande et Dessert

Menu Gastronomique à 55€

1 Entrée au choix, Poisson ou Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

Asperges verte et blanche associées au tourteau sur un sablé de parmesan, velouté d'asperges

ou

Tagliatelles d'encornets, crémeux de choux fleur, jambon ibérique et sauce à l'encornets

La Lotte, soja sauté à l'ail des ours, kumquat, bisque de crustacés

ou

Poulet jaune façon sumibi yaki, mini poireaux, champignons en carpaccio

Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière

Transition gourmande

Banane caramélisée, fruits de la passion, biscuit et mousse au chocolat

ou

Sorbet au café, Rhubarbe et fraises, meringue acidulée, et crème mascarpone



Entrées

- L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan et toast de Pata Negra 38€
- Huitres Gillardeau : Servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme et raviolo de Foie gras dans un velours d'huitres chaud 40€
- Les Langoustines en tartare, poireaux vinaigrette, velouté de petits pois, bisque et caviar Oscière 39€

Plats

- La Sériole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinard à l'ail, vinaigrette au Yuzu et en tartare dans un consommé parfumé au gingembre et champignons Shimeji 45€
- Le Homard bleu, champignons Enoki, racine de lotus, bouillon à la citronnelle, parfum de coco et combawa 58€
- Le Ris de Veau en croûte de sésame, choux poêlés à l'ail des ours, lard colonata et émulsion champignons 45€
- Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, oignons doux des Cévennes, duxelle de champignons, jeunes betteraves et condiment d'ail et gingembre 89€
- Carré d'Agneau du Limousin inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy et crème d'aubergines 42€

Sélection de Fromages affinés par Franck Faivre 18€

Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière 15€

Dessert

- Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron, sauce au thé Earl Grey 17€
- Assiette de fruits frais de saison et son sorbet maison 16€
- Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, émulsion à la fleur d'oranger et associées au spéculoos en guimauve à la menthe 17€

Menu Découverte inspiré par les produits du marché

(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête) **33€**

Entrée / Plat / Dessert