



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomer à 55€

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'encornet

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

Notre suggestion avec le menu Gastronomer

L'harmonie Mets et vins à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl