



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation à 75€

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



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



La bulle de sucre soufflée, fraises, mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

ou

Le citron en terre de chocolat, mangue, meringue et sorbet au thym citron

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl