

## Menu Dégustation à 120€

Décliné avec les créations du Chef Kunihisa Goto,

Servi pour l'ensemble de la table

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra,  
bisque de langoustine et crémeux de choux-fleur

---

L'œuf translucide de la Ferme des Gâlaches en raviole,  
pata negra et velours de cèpes

---

Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites  
choux romanesco et sauce sarrasin

---

Le ris de veau braisé, artichauts, pommes de terre soufflées  
et sauce à la moutarde de Meaux

Ou

Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre, fèves,  
mini-poireaux grillés et sauce wasabina ( + supp 20€ )

---

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

---

La pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc  
et glace au yaourt

---

**Notre suggestion avec le menu Dégustation**

**L'harmonie Mets et vins à 65€**

Sélections de 6 verres de vin de 8

## Menu Sensation à 80€

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustines  
et crémeux de choux-fleur

Ou

Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade,  
crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

---

Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir, Bimi en tempura et  
réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais

---

Le pigeon du Poitou en croûte de pistache, eringuy poêlé,  
purée de kabocha à la cannelle

---

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

---

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

Ou

La Myrtille, crème brûlée vanille, terre de cacao et pomme granny smith

---

**Notre suggestion avec le menu Sensation**

**L'harmonie Mets et vins à 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl

## Menu Gastronomique à 60€

Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade, crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

Le Filet de rouget, purée de coco de Paimpol, Bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

### Notre suggestion avec le menu Gastronomique

#### L'harmonie Mets et vins à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl

#### Menu Découverte 42€

*(Servi uniquement le midi en semaine)*

Entrée - Plat – Dessert

Fromage (+ Supp 10€) :

- Dégustation de fromages
- Chèvre frais, huile d'olive basilic et confiture de tomates

## Entrées

- Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur 42€
- Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade, crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu 40€
- L'œuf translucide de la Ferme des Gâlaches en raviolle, pata Negra et sauce aux champignons 45€

## Plats

- Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites, choux romanesco et sauce sarrasin 65€
- Les filets de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir, bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais 48€
- Le ris de veau braisé à l'artichaut, pommes soufflées et sauce à la moutarde de Meaux 58€
- Le pigeon du Poitou en croûte de pistache, eringuy poêlé, purée de kabocha à la cannelle 52€
- Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre, fèves, poireaux grillés et sauce wasabina 95€
- Sélection de fromages de chez Franck Faivre 20€
- Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates 15€

## Desserts

- Le pancake soufflé, figues rôties au miel de Mr Hamette et au jus d'orange, glace à la verveine 19€
- La myrtille, crème brûlée à la vanille, terre de cacao et pomme granny smith 21€
- La bulle de sucre soufflé, pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc et glace au yaourt 21€