



## **Menu d'AKI à 95€**

**Décliné avec les créations du Chef Kunihisa Goto,**

**Servi pour l'ensemble de la table**

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

Le turbot, crèmeux 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,  
mini-poireaux grillés et sauce wasabina ( + supp 20€ )

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

Transition Gourmande

La Poire pochée, fin biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco

---

**Notre suggestion avec le menu Dégustation**

**L'harmonie Mets et vins à 65€**

Sélections de 6 verres de vin de 8cl