

ENTRÉES

LE CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI cigare en feuille de brick, chair de tourteau, tofu artisanal de Monsieur Suzu	68€
LES DEMOISELLES DU GRAND LARGE en tartare, radis rose, pomelos, consommé au gingembre, mayonnaise aux herbes	55€
L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES petits pois à la menthe, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée	60€
LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS Guanciaie, riz torréfié, sauce carbonara	52€

PLATS

LE LIEU JAUNE & SAKURA feuille de cerisier, crémeux carotte-orange, poireau et extraction d'huile d'herbes	72€
LE POISSON TUILE « AMA DAI » ET SES ÉCAILLES SOUFFLÉES asperges blanches, kinako, cacahuètes, daïkon	78€
LE RIS DE VEAU AUX ÉPICES ORIENTALES mousseux pois chiches, mini-légumes d'Éric Roy, condiment citron de Menton	85€
LA VOLAILLE FERMIÈRE DE MONSIEUR CHARDON saisie au Binchotan, morilles fraîches, millet, moutarde de Meaux & miso	75€
LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN <i>origine japonaise</i> asperges vertes, crème de champignons, pomme soufflée, Béarnaise <i>accompagné d'un carpaccio de Wagyu</i>	148€

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES PAR FRANCK FAIVRE	30€
LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER Kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€

DESSERTS

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise sauce thym & Sinaigre artisanal	28€
L'ÉBÈNE soufflé au chocolat noir, Gianduja, glace vanille & sa Gavotte à la crème noisette	32€
LE KOMÉ praliné au riz grillé, mousse de genmai, voile de lait de riz et vanille bio de Madagascar glace sésame noir, truffe noire du Périgord givrée	38€



INSPIRATION AU VOYAGE en 7 haltes à 185€
Pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner
L'harmonie Mets et Vins à 110€
Sélection de 6 verres de vin de 8cl

LE CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI
cigare en feuille de brick, chair de tourteau, tofu de Monsieur Suzu

COLIBRI 'NORI'
foie gras de canard, sésame noir

L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES
petits pois, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée

« AMA DAI » EN ÉCAILLES SOUFLÉES
asperges blanches, kinako, daïkon

LE RIS DE VEAU AUX ÉPICES ORIENTALES
pois chiches, mini-légumes d'Éric Roy, citron de Menton

OU

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN *origine japonaise* (+35€)
asperges vertes, crème de champignons, Béarnaise



SÉLECTION PAR FRANCK FAIVRE - FROMAGES AUTOUR DE NOTRE RÉGION

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron, sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal

LE KOMÉ
genmai, voile de lait de riz et vanille bio de Madagascar, truffe noire givrée

PROMENADE en 5 haltes à 125€

L'harmonie Mets et Vins à 85€

Sélection de 5 verres de vin de 8cl

LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS
Guanciaie, riz torréfié, sauce carbonara

OU

LES DEMOISELLES EN TARTARE
radis rose, consommé au gingembre

LE LIEU JAUNE & SAKURA
carotte-orange, poireau et d'huile d'herbes

LA VOLAILLE FERMIÈRE DE M. CHARDON
ail des ours, moutarde de Meaux & miso

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX
kadaïf, huile d'olive noire

L'ÉBÈNE
soufflé chocolat, Gianduja, noisette,
glace vanille de Madagascar

OU

FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron,
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal

BALADE en 4 haltes à 125€
L'harmonie Mets et Vins à 65€
Sélection de 4 verres de vin de 8cl

BALADE en 3 haltes à 70€*
*Pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS
Guanciale, riz torréfié, sauce carbonara

LE LIEU JAUNE & SAKURA
carotte-orange, poireau,
extraction d'huile d'herbes

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX
kadaïf, huile d'olive noire maturée

FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron,
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal