

## 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**  
L'harmonie Mets et Vins  
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**  
L'harmonie Mets et Vins  
Sélection de 4 verres de vin de 8cl  
**BALADE en 3 haltes\***  
\*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