

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

**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