



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Menu Dégustation à 110€**

**Décliné avec les créations de la carte, servi pour l'ensemble de la table**

2 Entrées, Poisson, Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

---

**Menu Sensation à 75€**

1 Entrée au choix, Poisson & Viande, Fromage, Transition gourmande et Dessert

**Menu Gastronomes à 60€**

1 Entrée au choix, Poisson ou Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

---

L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo

ou

La Saint-Jacques en tartare associée au foie gras de canard, betterave et émulsion aux poireaux

---

Le dos de Cabillaud, crevette de palamós, crème de choux fleur et lait de coco à la citronnelle

ou

Le filet de Veau, mini légumes d'Eric Roy, purée de brocoli et champignons japonais

---

Le Cabri de Sologne à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

---

Transition gourmande

---

La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert

ou

La Poire, cuite et crue, bavarois praliné, feuille de spéculoos et sauce chocolat Manjari

---

Menu Découverte inspiré par les produits du marché *(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête)*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert **35€**

Entrée - Plat - Dessert **42€**





## Entrées

- La Saint-Jacques en carpaccio, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar Daurenki de chez Pétroussian et parfum de pamplemousse 42€
- L'Œuf translucide, truffe blanche tuber magnatum, velours de choux fleur et émulsion aux champignons 48€
- L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo 38€
- La Saint-Jacques en tartare associée au foie gras de canard, betterave et émulsion aux poireaux 38€

---

## Plats

- Le Turbot, crème d'hélianthis, poireaux d'Eric Roy, kumquat, baie de la passion et sauce au sarrasin 52€
- Le dos de Cabillaud, crevette de palamós, crème de choux fleur et lait de coco à la citronnelle 42€
- Le Ris de Veau poêlé, truffe de Bourgogne, potager de légumes oubliés et soupe d'oignons 52€
- Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, roulé de pomme de terre au hadock, mini navets d'Eric Roy, et condiment oignon et gingembre 95€

- 
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
  - Le Cabri de Sologne à l'hibiscus et huile d'olive "Colombino" salade de mesclun à la levure de bière 15€

---

## Desserts

- La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert 18€
- La Poire, cuite et crue, bavarois praliné, feuille de spéculoos et sauce chocolat Manjari 18€
- La Bulle de sucre soufflée, déclinaison de pomme Fuji et Granny Smith, 20€  
parfum de cacahuète et émulsion verveine