



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

Servi avec les créations de la Carte pour l'ensemble de la table

Comme un air marin....

L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, oignons doux des Cévennes

La lotte, pâtes à l'encre de seiche, racines de lotus et bouillon de poule aux shiitakés

L'agneau de lait cuisson au charbon, boulgour au ras el hanout comme un couscous, kumquat

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

Les Fraises au lait, crumble pistache, mousse fromage blanc, sorbet au lait et sauce shiso rouge

Menu Sensation à 75€

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

Menu Gastronomique à 60€

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

Langoustines en tartare, crémeux de pommes de terre de Noirmoutier et choux chinois mariné au yuzu

ou

Asperges des Landes, œuf de caille, crumble de noisettes, foie gras de canard, truffe d'été et glace d'asperges vertes

Le Filet de maigre, purée d'artichauts, pesto au Shiso, légumes de chez Eric Roy et condiment ravigotte

Le Carré de porc Ibérique cuit au charbon binchotan, caviar d'aubergine à la tomate et oignons en tempura

Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

Transition gourmande

Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha"

ou

La Cerise associée au chocolat, nage épicée au Porto



Entrées

- Le Foie gras de canard poêlé, compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise, et émulsion de persil 40€
 - L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, caviar, émulsion d'oignons doux des Cévennes, velouté d'asperges et parmesan 42€
 - Le tourteau, purée de choux fleur, gelée de crustacés, caviar Daurenki et les langoustines en jus de coco/gingembre 48€
-

Plats

- La Saint-Pierre cuit au beurre de sarrasin, girolles, amandes fraîches, tomates confites et pâte à l'encre de sèche 48€
 - Le Homard bleu, petits pois à la française, pomme de terre de Noirmoutier et carpaccio champignons de Paris 58€
 - Le Ris de Veau poêlé, purée de carottes parfumée à la cannelle, mini-légumes du jardin d'Eric Roy et sauce au cidre 48€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, pommes de terre de Noirmoutier, crémeux d'oignons et sauce béarnaise au yuzu 90€
 - Le Pigeon rôti, boulgour façon ras el hanout et parfum de menthe, tuile de semoule et jus de cuisson 48€
-

- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 19€
 - Le Chèvre frais à l'hibiscus et huile d'olive "Taggascia", salade de mesclun à la levure de bière 15€
-

Desserts

- Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha" 18€
 - Les Fraises au lait, crumble pistache, mousse fromage blanc, sorbet au lait et sauce shiso rouge 18€
 - La Cerise en trois façons, crème de chocolat aux amandes, en nage épicée au Porto et façon Tiramisù 20€
-

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€**