



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 et glace d'asperges vertes

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

ou

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

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

Transition gourmande

La Fraise de Mr Chardon et Rhubarbe, sorbet fraise basilic et crème mascarpone

ou

Chocolat associé à la Framboise, crème menthe chocolat, mousse de framboise et tuile chocolat blanc



Entrées

- Les Asperges blanches associées aux morilles, en sabayon de soja, lard colonata, jus de poulet et crumble 42€
 - L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, caviar Daurenki, émulsion d'oignons doux des Cévennes, velouté d'asperges et parmesan 45€
 - Le tourteau, purée de choux fleur, gelée de crustacés, caviar Daurenki et les langoustines en jus de coco/gingembre 40€
-

Plats

- La lotte, pâtes à l'encre de seiche, racines de lotus, poireaux, Eringy poêlés et bouillon de poule aux shiitakés 48€
 - Le Homard bleu, légumes façon wok, énokis poêlés, pointe d'huile de colza d'Anne Seingier et bisque safranée 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, crèmeux d'oignons et sauce béarnaise au yuzu 90€
 - L'Agneau de lait cuisson au charbon, boulgour au ras el hanout comme un couscous, condiment de Kumquat 45€
-

- 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 17€
-

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€
 - Le Plaisir chocolaté : Crème glacée au chocolat blanc associée à la passion, un onctueux de cacahuètes, ganache biskelia et crème brûlée en nuage de ristretto 19€
-

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€**