



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

Le Thon Rouge "fumé maison" en tataki associé au foie gras de canard, crème de carotte et pesto basilic

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

- Le Thon Rouge "fumé maison" en tataki associé au foie gras de canard, crème de carotte et pesto basilic 38€
 - L'œuf translucide, truffe mélanosporum, purée de choux fleur et émulsion aux champignons 45€
 - L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo 38€
-

Plats

- Le Saint-Pierre cuit au beurre de sarrasin, girolles, tomates confites et pâte à l'encre de sèche 52€
 - Le Ris de Veau poêlé, déclinaison de carotte et sauce au cidre 48€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, pommes de terre de Noirmoutier, légumes du jardin d'Eric Roy, crémeux d'oignons doux et sauce béarnaise au yuzu 90€
-

- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - Le Cabri de Sologne 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€
- 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€