

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Dégustation 98€**

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

Comme un air marin....

L'œuf translucide, crème d'oignons doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire

La Barbue, salsifis confits et sauce beurre blanc au yuzu

Le filet de Canette des Dombes rôti, crosnes au beurre demi-sel et condiment de betterave

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

La bulle de sucre soufflée, litchis de la Réunion, crumble de noisettes et émulsion fleur d'oranger

---

### **Menu Sensation à 75€**

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

### **Menu Gastronomique à 55€**

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

---

Linguines "alle vongole" à l'encre de seiche, crème de cèpes et jus de coquillages

ou

Les Saint-Jacques poêlées, purée de choux fleur, vinaigrette vanillée et en carpaccio, note de foie gras

---

Le Lieu jaune, crème de topinambours, lotus et panais, sauce beurre noisette

ou

L'onglet de veau, légumes de chez Eric Roy, caviar d'aubergines au Miso

---

Le Roquefort glacé sur une confiture de cerises noires, tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière

---

Transition gourmande

---

Inspiration poire Belle Hélène, pochée et en mousse, sauce au chocolat et glace vanille

ou

La Passion associée à la pomme comme un mont blanc sur une léger pain de gêne, glace au fromage blanc



## Entrées

- L'oursin en sabayon à la truffe, les couteaux de mer associés aux coques et shiso, la Saint-Jacques juste cuite dans sa coquille, caviar, émulsion de beurre noisette et éclats de châtaignes 42€
  - L'œuf translucide, crème d'oignons doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe 38€
  - Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar et parfum de pamplemousse 40€
- 

## Plats

- La Barbue, salsifis confits, crème de topinambour, épinards au sésame et sauce beurre blanc au yuzu 48€
  - Le Homard bleu, légumes façon wok, énokis poêlés, pointe d'huile de colza d'Anne Seingier et bouillon au lait de coco safrané 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, comme un pot au feu, légumes d'hiver, sauce à la moutarde de Meaux et condiment oignon gingembre 90€
  - Le filet de Canette des Dombes rôti, crosnes au beurre demi-sel, touche de betterave et sa cuisse confite accompagnée d'une purée de Kabu 45€
- 

- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 18€
  - Le Roquefort glacé, sur une confiture de cerises noires, tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière 15€
- 

## Desserts

- La bulle de sucre soufflée, litchis de la Réunion, crumble de noisettes et émulsion fleur d'oranger 18€
  - Les fruits exotiques, mousse de mangue en neige de coco, fruit de la passion et sorbet banane 18€
  - Plaisir chocolaté : le blanc associé à la passion, guimauve au yuzu en voile de biskelia et le noir en crème onctueuse 18€
-

## Menu Découverte inspiré par les produits du marché

*(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête)* **33€**

Entrée / Plat / Dessert

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris, produits Faits Maison