



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

**Menu Dégustation à 98€**

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

Huitres Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan

La Sérieole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinards à l'ail

Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

---

**Notre suggestion avec le menu dégustation 65€**

**L'harmonie Mets et vins**

Sélections de 6 verres de vin de 8cl