



Le chef Kunihiša Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 98€

Décliné avec les créations de la carte, servi 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

Notre suggestion avec le menu dégustation 65€

L'harmonie Mets et vins

Sélections de 6 verres de vin de 8cl