



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

Décliné avec les créations de la carte, servi 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

Notre suggestion avec le menu dégustation

L'harmonie Mets et vins 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris, Produits Fait Maison