



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

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

Le tourteau, purée de choux fleur et gelée de crustacés

L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, oignons doux des Cévennes

Le Saint-Pierre cuit au beurre de sarrasin, girolles et pâte à l'encre de sèche

Le Pigeon rôti, boulgour façon ras el hanout et parfum de menthe

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