



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

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

L'huître Gillardeau en tartare, fruits exotiques et émulsion au fruit de la passion

L'œuf translucide, truffe blanche, purée de choux fleur et émulsion aux champignons

Le Turbot, crème d'hélianthis, poireaux d'Eric Roy, sauce au sarrasin

Le Ris de Veau, potager de légumes oubliés, soupe d'oignons

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

La Bulle de sucre soufflée, déclinaison de pomme Fuji et Granny Smith, parfum de cacahuète
et émulsion verveine



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