



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 de Bourgogne, purée de choux fleur et émulsion aux champignons

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

Le Ris de Veau, déclinaison de carotte, sauce au cidre

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

Le Yuzu comme une tarte sablée, meringue noix de coco et glace au thé grillé "Hojitcha"

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