



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 120€

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

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra,
bisque de langoustine et crémeux de choux-fleur

L'œuf translucide de la Ferme des Gâlaches en raviole,
pata negra et velours de champignons

Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites
choux romanesco et sauce sarrasin

Le ris de veau braisé, artichauts, pommes de terre soufflées
et sauce à la moutarde de Meaux

Ou

Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre, fèves,
mini-légumes de chez Eric Roy et sauce wasabina (+ supp 20€)

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

La Poire pochée, biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco

Notre suggestion avec le menu dégustation

L'harmonie Mets et vins à 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Ce menu est servi jusqu'à 13h00