



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 110€

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

Le jeune poireau fumé associé au chèvre frais, crumble de noisette

L'œuf translucide, morilles de chez Hugo Augé, linguine et lard colonata

Le Turbot, asperge blanche des Landes et sauce gribiche

Le carré d'agneau de lait de Pyrénées, gigot confit et légumes de chez Eric Roy

ou

Le Bœuf Wagyu A5, origine japonaise (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les fraises de Monsieur Chardon, mascarpone à la vanille et glace à la pistache

Notre suggestion avec le menu dégustation à 65€

L'harmonie Mets et vins

Sélections de 6 verres de vin de 8cl
