



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 poireau fumé associé au chèvre frais

L'œuf translucide, girolles, toast de pata negra et velours de champignons

Le homard, courgette, tomates confites et sauce au sarrasin

Le ris de veau doré, maïs grillé au binchotan et lard Colonnata

ou

Le Bœuf Wagyu A4, origine japonaise, aubergine violette confite et beurre de cacahuète
(supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

L'interprétation de la cerise associée au chocolat

Notre suggestion avec le menu dégustation à 65€

L'harmonie Mets et vins

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Ce menu est servi jusqu'à 13h30 le déjeuner et 21h00 le diner