



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 120€

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

Carpaccio de sériole, caviar Ossetra, guacamole, concombre au shiso rouge

L'œuf translucide de la Ferme des Galâches en raviole,
pata negra et sauce aux 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-poireaux grillés et sauce wasabina (+ supp 20€)

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

La pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc
et glace au yaourt

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 13h30 le déjeuner et 21h00 le dîner