



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Menu Dégustation à 120€**

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

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 cèpes

---

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 diner