



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Les Langoustines en tartare, gelée de tomates, mayonnaise safranée et caviar de hareng

ou

Le Thon Albocore "fumé maison" en tataki, foie gras de canard, coulis de courgette jaune et pesto basilic

Le Filet de maigre, purée d'artichauts, légumes de chez Eric Roy et condiment ravigotte

ou

Le Carré de porc Ibérique cuit au charbon binchotan, caviar d'aubergine à la tomate et oignons en tempura

Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

Transition gourmande

La Fraise de Mr Chardon et la Myrtille, sorbet fraise basilic et crème mascarpone

ou

Chocolat associé à la Framboise, crème menthe chocolat, mousse de framboise et tuile chocolat blanc

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl
