



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Langoustines en tartare, crémeux de pommes de terre de Noirmoutier et choux chinois mariné au yuzu

ou

Asperges des Landes, œuf de caille, crumble de noisettes, foie gras de canard, truffe d'été et glace d'asperges vertes

Le Filet de maigre, purée d'artichauts, pesto au Shiso, 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 Rhubarbe, 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
