



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Tartare de Saint-Jacques et tourteau, gelée de crustacés, blé soufflé et pomelos

ou

Foie gras de canard poêlé, extraction de topinambours, kabu et poireau torréfié

Le Cabillaud en cuisson douce, enokis grillés, légumes de chez Eric Roy, lard Colonata et sauce Maviar

ou

Le Filet de bœuf cuit au binchotan, fondue d'oignons, purée de panais et vinaigrette Wasabi

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

Transition gourmande

Le citron, meringue à l'italienne, crème au Thé Earl Grey et sorbet au shiso

ou

L'association de l'orange et du chocolat, sur un sablé, praliné au chocolat, sauce au Grand Marnier

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl
