



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo

ou

Le Thon Rouge "fumé maison" en tataki associé au foie gras de canard, crème de carotte et pesto basilic

Le dos de Cabillaud, crevette de palamós, crème de choux fleur et lait de coco à la citronnelle

ou

Le filet de Veau, mini légumes d'Eric Roy, purée de brocoli et champignons japonais

Le Cabri de Sologne à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

Transition gourmande

La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert

ou

La Poire, cuite et crue, bavarois praliné, feuille de spéculoos et sauce chocolat Manjari

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl