



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomer à 55€

Fusion de l'huitre Gillardeau et du veau, caviar de hareng fumé, crumble d'olive et sauce pesto

ou

Langoustines poêlées et foie gras de canard, purée de brocolis et sorbet bettrave/Yuzu

L'Espadon en deux façon mi-cuit et en tartare, choux fleur, concombre grillé et bouillon de bonite

ou

Pluma de porc Ibérique, crème de pomme de terre de Noirmoutier, condiment de ravigote et parfum de romarin

Le Roquefort glacé sur une confiture de cerise noire, une tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière

Transition gourmande

Les figues, sorbet à la fleur d'oranger, avocat et sauce au fruit de la passion

ou

Les fraises de Mr Chardon en sirop de Shiso, crème brûlée à la menthe et sorbet citron vert

Notre suggestion avec le menu Gastronomer

L'harmonie Mets et vins à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl