



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation à 75€

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardau, crumble d'olive, sauce pesto

ou

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

L'Espadon en deux façon mi-cuit et en tartare, choux fleur, concombre grillé, sauce à l'oseille

Pluma de porc Ibérique, crème de pomme de terre de Noirmoutier, condiment de ravigote

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

Transition gourmande

La bulle de sucre soufflée, fraises, mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

ou

Le citron en terre de chocolat, mangue, meringue et sorbet au thym citron

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl