



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation à 80€

Carpaccio de sériole, caviar Ossetra, guacamole,
concombre au shiso rouge, pickels d'oignon

Ou

Les petits pois à la Française, foie gras de canard, anguille fumée, fricassée de girolles et
émulsion aux oignons nouveaux

Le Filet de maigre, épinards au beurre noisette,
courgettes et sauce vierge au yuzu

Le Filet de bœuf Charolais, mini-légumes de chez Eric Roy, crémeux d'aubergines, pommes de
terre de Noirmoutier et jus corsé

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

Ou

Le chocolat associé à la framboise, crème de chocolat au café,
moelleux au chocolat et glace au cacao

Notre suggestion avec le menu Sensation

L'harmonie Mets et vins à 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl