



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

Les Asperges des Landes, jambon Ibérique et duxelle de champignons

ou

Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy

L'aile de Raie, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc a sarrasin

Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto

La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix

Transition gourmande

Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel

ou

La Fraise et chocolat blanc en sphère, mousse mascarpone à la vanille et sorbet pistache

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Les Asperges des Landes, jambon Ibérique et duxelle de champignons

ou

Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy

L'aile de Raie, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc à sarrasin

ou

Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto

La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix

Transition gourmande

Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel

ou

La Fraise et chocolat blanc en sphère, mousse mascarpone à la vanille et sorbet pistache

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl
