



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardeau, purée d'avocat et parmesan

ou

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

Le filet de maigre, crémeux d'aubergine, citron caviar et vinaigrette de shiso

Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts à la coriandre et son jus au tandoori

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

Transition gourmande

La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc

ou

L'interprétation de la cerise associée au chocolat

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Tartare de veau associé à l'huître Gillardeau, purée d'avocat et parmesan

ou

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

Le filet de maigre, crémeux d'aubergines, citron caviar et vinaigrette de shiso

ou

Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts et son jus au tandoori

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

Transition gourmande

La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc

ou

Les fraises de chez Mr chardon comme une île flottante, sauce anglaise à la fleur d'oranger et sorbet basilic

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl