



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Sensation 75€**

La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis

ou

Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarasin et crème d'avocat

---

Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énoiki, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion de coquillages

---

La Canette de Dombes, embeurré de choux chinois, betterave crapaudine et pressé de carotte

---

La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché

---

Transition gourmande

---

La Bulle de sucre soufflée, litchi, crumble de citron vert et émulsion à la fleur d'oranger

ou

Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée

### **L'Harmonie Mets & Vin 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl

---



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Gastronomes 60€**

La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis

ou

Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarasin et crème d'avocat



Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énoxi, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion de coquillages

ou

La Canette de Dombes, embeurré de choux chinois, betterave crapaudine et pressé de carotte



La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché



Transition gourmande



Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée

ou

Le Pomelo associé au Yuzu, sablé croquant et tuile chocolat blanc

### **L'Harmonie Mets & Vin 45€**

Sélections de 4 verres de vin de 8cl

