



## **Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

### **Menu Sensation 80€**

Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques, sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté

rapé

**Ou**

Langoustines en deux façons :

Juste snackée, carottes des sables en grué de cacao, émulsion coco-citronnelle,  
puis servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu »

---

La lotte, brocolis Bimi en tempura,  
sauce beurre blanc au safran de Samuel De Smet (Val de Loire)

---

Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy  
purée de topinambours et son jus de poulet

---

L'Orvannais et noix de cajou

---

Transition gourmande

---

Le plaisir chocolaté, mousse à la banane et sauce au thé Earl Grey

**Ou**

La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques, émulsion aux fruits de passion et sauce à la noix de coco

---

### **L'Harmonie Mets & Vin à 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



## **Menu Gastronomique à 60€**

Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques,  
sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté rapé



Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy  
purée de topinambours et son jus de poulet



L'Orvannais et noix de cajou



Transition gourmande



Variation autour de la pomme, crumble d'amandes et crème brûlée à la vanille



## **L'Harmonie Mets & Vin 45€**

Sélections de 4 verres de vin de 8cl