



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 80€

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra,
bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur

Ou

Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade,
crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir,
bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse

Le pigeon du Poitou en croûte de pistache,
eringuy poêlé et purée de kabocha à la cannelle

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

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

Ou

La Myrtille, crème brûlée vanille, terre de cacao et pomme granny smith

L'Harmonie Mets & Vin à 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Menu Gastronomique à 60€

Les raviolis de foie gras de canard, artichauts poivrés,
crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir,
bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais

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

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

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl