



**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, figes 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 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 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