



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

Les Langoustines en tartare, gelée de tomates, mayonnaise safranée et caviar de hareng

ou

Le Thon Albocore "fumé maison" en tataki, foie gras de canard, coulis de courgette jaune et pesto basilic

Le Filet de maigre, purée d'artichauts, légumes de chez Eric Roy et condiment ravigotte

Le Carré de porc Ibérique cuit au charbon binchotan, caviar d'aubergine à la tomate et oignons en tempura

Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

Transition gourmande

Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha"

ou

La Cerise associée au chocolat, nage épicée au Porto

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl