



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Sensation 75€**

Langoustines en tartare, crémeux de pommes de terre de Noirmoutier et choux chinois mariné au yuzu

ou

Asperges des Landes, œuf de caille, crumble de noisettes, foie gras de canard,  
truffe d'été et glace d'asperges vertes

---

Le Filet de maigre, purée d'artichauts, pesto au Shiso, 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