



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 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

Plaisir chocolaté, associé aux fruits de la passion, crème brulée chocolat et nuage de ristretto

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl
