



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

Tartare de Saint-Jacques et tourteau, gelée de crustacés, blé soufflé et pomelos

ou

Foie gras de canard poêlé, extraction de topinambours, kabu et poireau torréfié

Le Cabillaud en cuisson douce, enokis grillés, légumes de chez Eric Roy, lard Colonata et sauce Maviar

Le Filet de bœuf cuit au binchotan, fondue d'oignons, purée de panais et vinaigrette Wasabi

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

Transition gourmande

Les Fruits exotiques, mousse de mangue en neige de coco, fruit de la passion et sorbet banane

ou

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

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl
