



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Sensation 75€**

L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo

ou

La Saint-Jacques en tartare associée au foie gras de canard, betterave et émulsion aux poireaux



Le dos de Cabillaud, crevette de palamós, crème de choux fleur et lait de coco à la citronnelle



Le filet de Veau, mini légumes d'Eric Roy, purée de brocoli et champignons japonais



Le Cabri de Sologne à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché



Transition gourmande



La Bulle de sucre soufflée, déclinaison de pomme Fuji et Granny Smith, parfum de cacahuète et émulsion

verveine

ou

La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert

### **L'Harmonie Mets & Vin 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl

