



Le chef Kuniyisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

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

ou

Le Thon Rouge "fumé maison" en tataki associé au foie gras de canard, crème de carotte et pesto basilic

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

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

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