



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

**Menu Sensation à 75€**

Fusion de l'huitre Gillardeau et du veau, caviar de hareng fumé, crumble d'olive et sauce pesto

ou

Langoustines poêlées et foie gras de canard, purée de brocolis et sorbet bettrave/Yuzu

---

L'Espadon en deux façon mi-cuit et en tartare, choux fleur, concombre grillé et bouillon de bonite

---

Pluma de porc Ibérique, crème de pomme de terre de Noirmoutier, condiment de ravigote et parfum de romarin

---

Le Roquefort glacé sur une confiture de cerise noire, une tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière

---

Transition gourmande

---

La figue associée aux fruits rouges, fin biscuit, crème à la menthe, meringue et sorbet aux fruits rouges

ou

La pêche, mousse au basilic, crème à la vanille, soupe de pêche et sorbet yaourt

---

**L'Harmonie Mets & Vin 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl