

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Dégustation 98€**

*Servi avec les créations de la Carte pour l'ensemble de la table*

Huitres Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan

La Sériole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinards à l'ail

Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

---

### **Menu Sensation à 75€**

1 Entrée au choix, Poisson & Viande, Fromage, Transition gourmande et Dessert

### **Menu Gastronomique à 55€**

1 Entrée au choix, Poisson ou Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

---

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 façons mi-cuit et en tartare, choux fleur, concombre grillé et bouillon de bonite

ou

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

---

Les figues, sorbet à la fleur d'oranger, avocat et sauce au fruit de la passion

ou

Les fraises de Mr Chardon en sirop de Shiso, crème brûlée à la menthe et sorbet citron vert



## Entrées

- L'œuf translucide, crème d'oignon doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe d'été 38€
  - Huitres Gillardeau : Servies froides parfumées au Yuzu, écume de pomme verte et raviolis de Foie gras dans un velours d'huitres chaud 40€
  - Fraîcheur estivale de légumes croquants en salade, associée à la truffe d'été, noisettes fraîches, mozzarella fumée par nos soins 38€
- 

## Plats

- Le Saint-Pierre en cuisson douce, jeunes poireaux, crème de champignons, girolles poêlées et sauce beurre blanc 45€
  - Le Homard bleu, pomme de terre et pois gourmand à la moutarde de Meaux , sabayon au safran et parfum de citronnelle 55€
  - Le Ris de Veau braisé, purée de brocoli, aubergines et tomates à la Napolitaine et jus de veau au shiso 45€
  - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, crème de pomme de terre de Noirmoutier, épinards et condiment oignon gingembre 89€
  - Le Pigeon rôti laqué, purée de haricots coco de Paimpol, mini légumes d'Eric Roy 42€
- 

- Sélection de Fromages affinés par Franck Faivre 18€
  - Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière 15€
- 

## Desserts

- La figue associée aux fruits rouges, fin biscuit, crème à la menthe, meringue et sorbet aux fruits rouges 18€
  - Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron et sauce au thé Earl Grey 18€
  - La Pêche, mousse au basilic, crème vanille, soupe de pêche et sorbet au yaourt 18€
- 

Menu Découverte inspiré par les produits du marché

(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête) **33€**

Entrée / Plat / Dessert

