

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 98€

Décliné avec les créations de la carte servi pour l'ensemble de la table

2 Entrées, Poisson, Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

Menu Sensation à 75€

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

Menu Gastronomes à 55€

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

Linguines "alle vongole" à l'encre de seiche, crème de cèpes et jus de coquillages

ou

Les Saint-Jacques poêlées, purée de choux fleur,
vinaigrette vanillée et en carpaccio, note de foie gras

Le Lieu jaune, crème de topinambours, lotus et panais, sauce beurre noisette

ou

L'onglet de veau, légumes de chez Eric Roy, caviar d'aubergines au Miso

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

Transition gourmande

Inspiration poire Belle Hélène, pochée et en mousse, sauce au chocolat et glace vanille

ou

La Passion associée à la pomme comme un mont blanc sur une léger pain de gène, glace au
fromage blanc

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

Entrée / Plat / Dessert