



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Diner Menu AKI à 95€**

*Décliné avec les créations de la carte, servi pour l'ensemble de la table au Diner*

Ce menu est servi au Diner

*Décliné avec les créations du Chef Kunihisa Goto, servi pour l'ensemble de la table au Diner*

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustine et crémeux de choux-fleur

Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites  
choux romanesco et sauce sarrasin

Le ris de veau braisé, artichauts, pommes de terre soufflées  
et sauce à la moutarde de Meaux

Ou

Le Boeuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre,  
mini-légumes de chez Eric Roy et sauce wasabina ( + supp 20€ )

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomate

Transition Gourmande

La Poire pochée, fin biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco

---

**Notre suggestion avec le Menu Aki**

**L'harmonie Mets et vins à 65€**

Sélections de 6 verres de vin de 8cl



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Menu Dégustation à 120€**

*Décliné avec les créations de la carte, servi pour l'ensemble de la table au Déjeuner*

Ce menu est servi jusqu'à 13h00

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur

---

L'œuf translucide de la Ferme des Galâches en raviole,  
pata negra et velours champignons

---

Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites  
choux romanesco et sauce sarrasin

---

Le ris de veau braisé, artichauts, pommes de terre soufflées  
et sauce à la moutarde de Meaux

Ou

Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre, fèves,  
mini-légumes de chez Eric Roy et sauce wasabina ( + supp 20€ )

---

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

---

La Poire pochée, biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco

---

**Notre suggestion avec le menu dégustation**

**L'harmonie Mets et vins à 65€**

Sélections de 6 verres de vin de 8cl



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Menu Sensation 80€**

Ce menu est servi au Déjeuner

Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur

Ou

Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade, crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

---

Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir,  
bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais

---

Le pigeon du Poitou en croûte de pistache, eringuy poêlé, purée de kabocha à la cannelle

---

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

---

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

Ou

La Myrtille, crème brûlée vanille, terre de cacao et pomme granny smith

---

**Notre suggestion avec le menu sensation**

**L'Harmonie Mets & Vin à 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



**Le chef Kunihisa Goto, vous propose :**

**Menu Gastronomer à 60€**

Ce menu est servi au Déjeuner

Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade,  
crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu

---

Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir,  
bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais

---

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

---

Pancake soufflé, figes poêlées, orange et glace à la verveine

---

**Notre suggestion avec le menu gastronomer**

**L'Harmonie Mets & Vin à 45€**

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



## Entrées

- Langoustine en sashimi, caviar Ossetra, bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur 42€
- Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade, crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu 40€
- L'œuf translucide de la Ferme des Gâlaches en raviole, pata Negra et sauce aux champignons 45€

---

## Plats

- Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites, choux romanesco et sauce sarrasin 65€
  - Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir, bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais 48€
  - Le ris de veau braisé à l'artichaut, pommes soufflées et sauce à la moutarde de Meaux 58€
  - Le pigeon du Poitou en croûte de pistache, eringuy poélé, purée de kabocha à la cannelle 52€
  - Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre, légumes de chez Eric Roy et sauce wasabina 95€
- 
- Sélection de fromages de chez Franck Faivre 20€
  - Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates 15€

---

## Desserts

- Le Pancake soufflé, figues rôties au jus d'orange et glace à la verveine 19€
- La Myrtille, crème brûlée vanille, terre de cacao et pomme granny smith 21€
- La Poire pochée, biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco 21€

*Cette carte est servie uniquement au déjeuner*