



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

**Menu Dégustation à 110€**

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

Le jeune poireau fumé associé au chèvre frais, crumble de noisette

L'œuf translucide, morilles de chez Hugo Augé, linguine et lard colonata

Le Turbot, asperge blanche des Landes et sauce gribiche

Le carré d'agneau de lait de Pyrénées, gigot confit et légumes de chez Eric Roy

ou

Le Bœuf Wagyu A5, origine japonaise (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les fraises de Monsieur Chardon, mascarpone à la vanille et glace à la pistache

---

**Notre suggestion avec le menu dégustation à 65€**

**L'harmonie Mets et vins**

Sélections de 6 verres de vin de 8cl



## Menu Sensation 75€

Les Asperges des Landes, jambon Ibérique et duxelle de champignons

ou

Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy

---

L'aile de Raie, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc a sarrasin

---

Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto

---

La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix

---

Transition gourmande

---

Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel

ou

La Fraise et chocolat blanc en sphère, mousse mascarpone à la vanille et sorbet pistache

## L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl

---



## Menu Gastronomer 60€

Les Asperges des Landes, jambon Ibérique et duxelle de champignons

OU

Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy

---

L'aile de Raie, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc au sarrasin

OU

Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto

---

La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix

---

Transition gourmande

---

Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel

OU

Le pomelos, crème à la menthe et glace au chocolat blanc

---

## L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



## Entrées

- Les Asperges des Landes, jambon Ibérique, truffe hachée, œufs mimosa et duxelle de champignons 40€
  - L'Œuf translucide, morilles de chez Hugo Augé, émulsion au lard colonata et velours de champignons 48€
  - Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy 43€
- 

## Plats

- L'aile de Raie dorée, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc au sarrasin 46€
  - Le Turbot, asperge blanche des Landes, purée d'asperge verte et sauce gribiche 58€
  - Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto 50€
  - Le carré d'agneau de lait de Pyrénées, gigot confit, coulis de piquillos et légumes de chez Eric Roy 58€
  - Le Bœuf *Wagyu A5*, origine japonaise 95€
- 
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
  - La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix 15€
- 

## Desserts

- Le pomelos, crème à la menthe, crumble praliné et glace au chocolat blanc 18€
- Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel 18€
- La Fraise et chocolat blanc en sphère, mousse mascarpone à la vanille et sorbet pistache 18€



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

Entrée - Plat - Dessert **42€**