



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 poireau fumé associé au chèvre frais

L'œuf translucide, girolles, toast de pata negra et velours de champignons

Le homard, courgette, tomates confites et sauce au sarrasin

Le ris de veau doré, maïs grillé au binchotan et lard Colonnata

ou

Le Bœuf Wagyu A4, origine japonaise, aubergine violette confite
et beurre de cacahuète (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

L'interprétation de la cerise associée au chocolat

L'harmonie Mets et vins à 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Ce menu est servi jusqu'à 13h30 le déjeuner et 21h00 le dîner



Menu Sensation 75€

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardeau, purée d'avocat et parmesan

ou

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

Le filet de maigre, crémeux d'aubergines, citron caviar et vinaigrette de shiso

Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts et son jus au tandoori

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

Transition gourmande

La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc

ou

L'interprétation de la cerise associée au chocolat

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Menu Gastronomique 60€

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardeau, purée d'avocat et parmesan

OU

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

Le filet de maigre, crémeux d'aubergines, citron caviar et vinaigrette de shiso

OU

Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts et son jus au tandoori

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

Transition gourmande

La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc

ou

Les fraises de chez Mr chardon comme une île flottante, sauce anglaise à la fleur d'oranger et sorbet basilic

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



Entrées

- Tartare de veau associé à l'huitre Gillardeau, purée d'avocat et parmesan 40€
 - L'Œuf translucide, girolles, toast de pata negra, kadaïf et velours de champignons 48€
 - Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy 43€
-

Plats

- Le filet de maigre, crémeux d'aubergines, citron caviar et vinaigrette de shiso 46€
 - Le homard, courgettes, tomates confites, mayonnaise au corail et sauce au sarrasin 58€
 - Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts et son jus au tandoori 50€
 - Le ris de veau doré, maïs grillé au binchotan et lard colonnata 58€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, aubergine ronde violette confite, beurre de cacahuète et sésame hume 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

- Les fraises de chez Mr chardon comme une ile flottante, sauce anglaise à la fleur d'oranger et sorbet basilic 18€
- La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc 18€
- L'interprétation de la cerise associée au chocolat, crème bergamote, gelée de cerise 20€

Menu Découverte

(Servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête)



Entrée - Plat - Dessert

42€