



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 110€

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

L'oursin en sabayon à la truffe et la Saint-Jacques en carpaccio

L'œuf translucide en raviole, compotée d'oignons doux et sauce à la truffe mélanosporum

Le Saint-Pierre, poireaux, coulis d'épinard et beurre blanc au wasabi

Le Ris de Veau poêlé au sarrasin, mini légumes de chez Eric Roy et sauce au cidre

ou

Le Bœuf Wagyu A4, origine japonaise, roulé de pomme de terre au hadock (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

La Bulle de sucre soufflée, litchi, crumble de citron vert et émulsion à la fleur d'oranger

Notre suggestion avec le menu dégustation à 65€

L'harmonie Mets et vins

Sélections de 6 verres de vin de 8cl



Menu Sensation 75€

La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis

ou

Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarasin et crème d'avocat



Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énokei, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion de coquillages



La Canette de Dombes, embeurré de choux chinois, betterave crapaudine et pressé de carotte



La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché



Transition gourmande



La Bulle de sucre soufflée, litchi, crumble de citron vert et émulsion à la fleur d'oranger

ou

Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée



L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Menu Gastronomique 60€

La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis

ou

Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarasin et crème d'avocat



Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énoïki, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion de coquillages

ou

La Canette de Dombes, embeurré de choux chinois, betterave crapaudine et pressé de carotte



La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché



Transition gourmande



Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée

ou

Le Pomelo associé au Yuzu, sablé croquant et tuile chocolat blanc



L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



Entrées

- Saint-Jacques en carpaccio, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar Daurenki de chez Pétrossian et parfum de pamplemousse 42€
 - L'Œuf translucide en raviole, compotée d'oignons doux, émulsion au lard de la forêt noir et sauce à la truffe mélanosporum 48€
 - Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarrasin et crème d'avocat 38€
 - La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis 38€
-

Plats

- Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énoki, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion coquillages 45€
 - Le Saint Pierre, poireaux et choux fleur, coulis d'épinard et beurre blanc au wasabi 52€
 - La Canette de Dombes, embeurré de choux, betterave crapaudine et pressé de carotte 42€
 - Le Ris de Veau poêlé, mini légumes de chez Eric Roy, mousse de topinambour et sauce au cidre 58€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, roulé de pomme de terre au hadock, mini navets d'Eric Roy, et condiment oignon et gingembre 95€
-

- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché 15€
-

Desserts

- Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée 18€
- Le Pomelo associé au Yuzu, sablé croquant et tuile chocolat blanc 18€
- La Bulle de sucre soufflée, litchi, crumble de citron vert et émulsion à la fleur d'oranger 20€



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

Entrée - Plat - Dessert

42€