



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 120€

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

Langoustine servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu »

L'œuf translucide de la Ferme des Galaches, pâtes fraîches, émulsion d'oignons et sauce truffe

Le Turbot cuit en meunière au beurre demi-sel, sabayon au yuzu et légumes de chez Eric Roy

Le Ris de veau, gnocchis à la truffe, purée de cerfeuil tubéreux

ou

Le Bœuf Wagyu origine japonaise, (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques, émulsion aux fruits de passion 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

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



Menu Sensation à 80€

Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques, sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté rapé

Ou

Langoustines en deux façons :

Juste snackée, carottes des sables en grué de cacao, émulsion coco-citronnelle,
puis servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu »

La lotte, brocolis Bimi en tempura,

sauce beurre blanc au safran de Samuel De Smet (Val de Loire)

Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy
purée de topinambours et son jus de poulet

L'Orvannais et noix de cajou

Transition gourmande

Le plaisir chocolaté, mousse à la banane et sauce au thé Earl Grey

Ou

La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques, émulsion aux fruits de passion et sauce à la noix de coco

L'Harmonie Mets & Vin à 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



Menu Gastronomer à 60€

Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques,
sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté rapé

Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy
purée de topinambours et son jus de poulet

L'Orvannais et noix de cajou

Transition gourmande

Variation autour de la pomme, crumble d'amandes et crème brûlée à la vanille

L'Harmonie Mets & Vin à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



Entrées

- L'Œuf translucide de la Ferme des Galaches, pâtes fraîches, émulsion d'oignons, sauce truffe et croque-monsieur comté à la truffe 48€
 - Langoustines en deux façons :Juste snackée, carottes des sables en grué de cacao, emulsion coco-citronnelle, puis servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu » 45€
 - Les Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques, sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté fruité rapé 40€
-

Plats

- La lotte, brocolis Bimi en tempura, sauce beurre blanc au safran de Samuel De Smet (Val de Loire) 55€
 - Le Turbot cuit en meunière au beurre demi-sel, sabayon au yuzu et légumes de chez Eric Roy 65€
 - Le Ris de veau, gnocchis à la truffe, purée de cerfeuil tubéreux, sauce à la truffe 62€
 - Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy purée de topinambours et son jus de poulet 52€
 - Le Bœuf Wagyu origine japonaise, Enokis, asperge blanches 95€
-
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - L'Orvannais et noix de cajou 15€
-

Desserts

- Le plaisir chocolaté, ganache caraïbe, mousse à la banane et sauce au thé Earl Grey 21€
- La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques, sorbet à l'ananas et sauce à la noix de coco 21€
- La Variation autour de la pomme, crumble d'amandes et crème brûlée à la vanille 19€