



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 120€

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

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

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 cépes

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-poireaux grillés et sauce wasabina (+ supp 20€)

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

La pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc
et glace au yaourt

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€

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 8c



Menu Gastronomer à 60€

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, figues 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

Menu Découverte



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

Entrée - Plat - Dessert **42€**

Fromage (+ Supp 10€) :

- Dégustation de fromages
- Chèvre frais, huile d'olive basilic et confiture de tomates

Créations et inspirations du chef suivant les produits du marché de la semaine



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, fèves, poireaux grillés 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 bulle de sucre soufflé, pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc et glace au yaourt 21€