



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

**Menu Dégustation à 120€**

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

Carpaccio de sériole, caviar Ossetra, guacamole, concombre au shiso rouge

L'œuf translucide de la Ferme des Galâches en raviole,  
pata negra et sauce aux champignons

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

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

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



## Menu Sensation 80€

Carpaccio de sériole, caviar Ossetra, guacamole, concombre au shiso rouge, pickels d'oignons

Ou

Les petits pois à la Française, foie gras de canard, anguille fumée,  
fricassée de girolles et émulsion aux oignons nouveaux

---

Le Filet de maigre, épinards au beurre noisette, courgettes et sauce vierge au yuzu

---

Le Filet de bœuf, mini-légumes de chez Eric Roy,  
crémeux d'aubergines, pommes de terre de Noirmoutier et jus corsé

---

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

---

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

Ou

Le chocolat associé à la framboise, crème de café, moelleux au chocolat et glace au cacao

---

## L'Harmonie Mets & Vin à 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl



## Menu Gastronomique à 60€

Les petits pois à la Française, foie gras de canard, anguille fumée,  
fricassée de girolles et émulsion aux oignons nouveaux

---

Le Filet de maigre, épinards au beurre noisette, courgettes et sauce vierge au yuzu

---

Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates

---

Pancake soufflé, figues poêlées, orange et glace à la verveine

---

## Menu Découverte

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

Entrée - Plat - Dessert **42€**

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