



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

Tartare de Saint-Jacques et tourteau, gelée de crustacés, blé soufflé et pomelos

ou

Foie gras de canard poêlé, extraction de topinambours, kabu et poireau torréfié



Le Cabillaud en cuisson douce, enokis grillés, légumes de chez Eric Roy, lard Colonata et sauce Maviar



Le Filet de bœuf cuit au binchotan, fondue d'oignons, purée de panais et vinaigrette Wasabi



Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché



Transition gourmande



Les Fruits exotiques, mousse de mangue en neige de coco, fruit de la passion et sorbet banane

ou

Plaisir chocolaté, associé aux fruits de la passion, crème brûlée chocolat et nuage de ristretto

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl





Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomes 60€

Tartare de Saint-Jacques et tourteau, gelée de crustacés, blé soufflé et pomelos

ou

Foie gras de canard poêlé, extraction de topinambours, kabu et poireau torréfié

Le Cabillaud en cuisson douce, enokis grillés, légumes de chez Eric Roy, lard Colonata et sauce Maviar

ou

Le Filet de bœuf cuit au binchotan, fondue d'oignons, purée de panais et vinaigrette Wasabi

Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché

Transition gourmande

Le citron, meringue à l'italienne, crème au Thé Earl Grey et sorbet au shiso

ou

L'association de l'orange et du chocolat, sur un sablé, praliné au chocolat, sauce au Grand Marnier

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl



Menu Découverte inspiré par les produits du marché

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

Entrée & Plat ou Plat & Dessert **35€**

Entrée - Plat - Dessert **42€**

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris, produits Faits Maison