



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 110€

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

Comme un air marin....

L'œuf translucide, truffe râpée, crème d'oignons doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire

Le Turbot, salsifis confits et sauce beurre blanc au yuzu

La Canette des Dombes rôtie, crosnes au beurre demi-sel et condiment de betterave

Dégustation de fromages de chez Franck Faivre

Transition gourmande

La bulle de sucre soufflée, litchis de la Réunion, crumble de noisettes et émulsion fleur d'oranger



Notre suggestion avec le menu dégustation

L'harmonie Mets et vins 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris, Produits Fait Maison