

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation 98€

Servi avec les créations de la Carte pour l'ensemble de la table

Huitres Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan

La Sériole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinards à l'ail

Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

Menu Sensation à 75€

1 Entrée au choix, Poisson & Viande, Fromage, Transition gourmande et Dessert

Menu Gastronomique à 55€

1 Entrée au choix, Poisson ou Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

Linguines "alle vongole" à l'encre de seiche, crème de cèpes et jus de coquillages

ou

Les Saint-Jacques poêlées, purée de choux fleur, vinaigrette vanillée et en carpaccio, note de foie gras

Le Lieu jaune, velours de topinambours, lotus et sauce beurre noisette

ou

L'onglet de veau, légumes de chez Eric Roy, caviar d'aubergines au Miso

Le Roquefort glacé sur une confiture de cerise noire, une tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière

Transition gourmande

Inspiration poire Belle Hélène, pochée et en mousse, sauce au chocolat et glace vanille

ou

La Passion associée à la pomme comme un mont blanc sur un léger pain de gène, glace fromage blanc



Entrées

- L'œuf translucide, crème d'oignon doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe 38€
- Huitres Gillardeau : Servies froides parfumées au Yuzu, écume de pomme verte et raviolo de Foie gras dans un velours d'huitres chaud 40€
- Fraîcheur estivale de légumes croquants en salade, associée à la truffe de Bourgogne noisettes fraîches, mozzarella fumée par nos soins 38€

Plats

- Le Saint-Pierre en cuisson douce, jeunes poireaux, crème de champignons, girolles poêlées et sauce beurre blanc 45€
- Le Homard bleu, pomme de terre et pois gourmand à la moutarde de Meaux , sabayon au safran et parfum de citronnelle 55€
- Le Ris de Veau braisé, purée de brocoli, aubergines et tomates à la Napolitaine et jus de veau au shiso 45€
- Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, crème de pomme de terre de Noirmoutier, épinards et condiment oignon gingembre 89€
- Le Pigeon rôti laqué, purée de haricots coco de Paimpol, mini légumes d'Eric Roy 42€

-
- Sélection de Fromages affinés par Franck Faivre 18€
 - Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière 15€

Desserts

- La figue associée aux fruits rouges, fin biscuit, crème à la menthe, meringue et sorbet aux fruits rouges 18€
 - Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron et sauce au thé Earl Grey 18€
 - Inspiration poire Belle Hélène, pochée et en mousse, sauce au chocolat et glace vanille 18€
-

Menu Découverte inspiré par les produits du marché

(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête) **33€**

Entrée / Plat / Dessert

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