

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