



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

**Menu Gastronomer à 55€**

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 une léger pain de gêne, glace fromage blanc

---

**Notre suggestion avec le menu Gastronomer**

**L'harmonie Mets et vins à 45€**

Sélections de 4 verres de vin de 8cl