



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 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 un léger pain de gêne, glace fromage blanc

Notre suggestion avec le menu Gastronomique

L'harmonie Mets et vins à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl