



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomique 60€

Linguines "alle vongole" à l'encre de seiche, crème de champignons 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, crème de topinambours, lotus et panais, sauce beurre noisette

ou

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

Le Roquefort glacé, 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 au fromage blanc

L'Harmonie Mets & Vin 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl

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