



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

**Menu Sensation 75€**

Tartare de Saint-Jacques et tourteau, gelée de crustacés, blé soufflé et pomelos

ou

Foie gras de canard poêlé, extraction de topinambours, kabu et poireau torréfié



Le Cabillaud en cuisson douce, enokis grillés, légumes de chez Eric Roy, lard Colonata et sauce Maviar



Le Filet de bœuf cuit au binchotan, fondue d'oignons, purée de panais et vinaigrette Wasabi



Le Chèvre frais à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché



Transition gourmande



Les Fraises au lait, crumble pistache, mousse fromage blanc, sorbet au lait et sauce shiso rouge

ou

Plaisir chocolaté, associé aux fruits de la passion, crème brulée chocolat et nuage de ristretto

**L'Harmonie Mets & Vin 55€**

Sélections de 5 verres de vin de 8cl