



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Sensation 75€

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



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



Le Roquefort glacé sur une confiture de cerises noires, tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière



Transition gourmande



Les Fruits exotiques, mousse de mangue en neige de coco, fruit de la passion et sorbet banane

ou

Plaisir chocolaté, le blanc associé à la passion, guimauve au yuzu en voile de biskelia

L'Harmonie Mets & Vin 55€

Sélections de 5 verres de vin de 8cl