



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Sensation**

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



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

