

LA TOMATE

origan, gelée de jus de tomate vinaigrée

LA SÉRIOLE

Cuite au binchotan

Tataki, artichaut poivrade, shiso

LE TRIPTYQUE

Unagi, foie gras, pain japonais

L'ŒUF « ONSÉN » DE LA FERME DES GALACHES

Basse température

petit pois à la menthe, poutargue, vin jaune

LE HOMARD

Fumé au romarin

fèves, bisque citronnelle

LA PINTADE

De chez Monsieur Chardon

Légumes de chez Éric, purée de carotte à la cannelle

OU

LE BŒUF WAGYU A4 origine japonaise (+ 35 €)

Accompagné d'un carpaccio saisi au binchotan

Aubergines au miso

LE COMTÉ affiné 36 mois (+22 €)

OU

LE BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

LES FRAISES

Meringue, yaourt, sorbet céleri

L'ABRICOT

rôti au miel, lait de soja, verveine, crème vanille

INSPIRATION AU VOYAGE en 8 haltes à 185€

Pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner

L'Harmonie Mets & Vins - 7 verres de vin de 8cl - 120 €

L'Accord « Néphalies » - 5 verres de boissons non alcoolisées – 75€



LA TOMATE

origan, gelée de jus de tomate vinaigrée

LA SÉRIOLE

Cuite au Bichotan

Tataki, artichaut poivrade, shiso

LE MAIGRE

fenouil au safran, beurre blanc au kombu

LA PINTADE

De chez Monsieur Chardon

Légumes de chez Éric, purée de carotte à la cannelle

OU

LE BŒUF WAGYU A4 origine japonaise (+ 50 €)

Accompagné d'un carpaccio saisi au binchotan

Aubergines au miso blanc

LE COMTÉ affiné 36 mois (+22 €)

OU

LE BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

LES FRAISES

Meringue, yaourt, sorbet céleri



PROMENADE en 5 haltes à 135 €

L'Harmonie Mets & Vins - 5 verres de vin de 8cl - 85 €

L'Accord « Néphalies » - 5 verres de boissons non alcoolisées - 75 €