

MOULES DE BOUCHOT
Baie du Mont saint-Michel
Tomate, origan, thym citron



HIRAMASA
Minis légumes d'Éric Roy,
sudachi, myoga mariné au shiso rouge

ROUGET BARBET
Artichaut, fenouil, safran local

PIGEON D'ANJOU
Fumé au laurier
Kabocha, praliné aux graines

OU

WAGYU A4 bœuf d'origine japonaise (+ 50 €)
Accompagné d'un carpaccio « Shabu Shabu »
Légume racine, eringi

COMTÉ affiné 36 mois (+22 €)

OU

BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

PIRIDION
Poire, chocolat, bergamote



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 €

MOULES DE BOUCHOT
Baie du Mont saint-Michel
Tomate, origan, thym citron



HIRAMASA
Minis légumes d'Éric Roy,
sudachi, myoga mariné au shiso rouge

TERRE & MER
Anguille, foie gras

ŒUF « ONSÉN » DE LA FERME DES GALACHES
Basse température

HOMARD BLEU
Décliné en deux façons
Enoki, combawa
Chou fleur, orange

PIGEON D'ANJOU
Fumé au laurier
Kabocha, praliné aux graines

OU

WAGYU A4 bœuf d'origine japonaise (+ 35 €)
Accompagné d'un carpaccio « Shabu Shabu »
Légume racine, eringi

COMTÉ affiné 36 mois (+22 €)

OU

BRIE DE MEAUX création fromagère (+18 €)

PIRIDION
Poire, chocolat, bergamote

TAHITI
Vanille & cacahuète, miso rouge



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€