



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

ANGUILLE MANGUE SHISO 20€
Anguille marinée et fumée, beurre blanc

POULET BASSE TEMPERATURE 18€
Figues brûlées, condiment figue miso rouge, vert croquant

PLATS

DONBURI DE THON 36€
Sauce Tonkatsu, légumes sautés au soja, riz okami, oignons et ail frit

FILET DE BOEUF 45€
Aligot d'igname, pleurotes locales, edam, noisettes, drapé de céleri rave

DESSERTS

PAVLOVA FRAMBOISE & CITRON VERT 18€

ANKO RHUM MATCHA 16€
Pate et sorbet anko (haricot rouge), siphon de thé matcha, gavotte

SÉLECTION SIGNATURE AU VERRE
Nuits-Saint-Georges blanc, Les Terrasses Château Gris, 2022,
Monopole Albert Bichot. 27€



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

ANGUILLE MANGUE SHISO 20€
Anguille marinée et fumée, beurre blanc

POULET BASSE TEMPERATURE 18€
Figues brûlées, condiment figue miso rouge, vert croquant

PLATS

DONBURI DE THON 36€
Sauce Tonkatsu, légumes sautés au soja, riz okami, oignons et ail frit

FILET DE BOEUF 45€
Aligot d'igname, pleurotes locales, edam, noisettes, drapé de céleri rave

DESSERTS

PAVLOVA FRAMBOISE & CITRON VERT 18€

ANKO RHUM MATCHA 16€
Pate et sorbet anko (haricot rouge), siphon de thé matcha, gavotte

SÉLECTION SIGNATURE AU VERRE
Nuits-Saint-Georges blanc, Les Terrasses Château Gris, 2022,
Monopole Albert Bichot. 27€