

Les Instants MICHELIN
Du 16 février au 2 avril 2023



LA TABLE DU CAVISTE BIO



La Cheffe Junko Kawasaki

Vous propose son « Menu Haru » 春

« Le Printemps » en 4 services 89 € / pers.)

Amuse-bouche

- Aburi de Wagyu au gingembre

Entrée

- Petite seiche juste cuite, crème de lentille, tuile à l'encre de seiche

Plat Poisson

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote

Granité de Yuzu

Plat Viande

- Quasi de veau façon tandoori et légumes bio de printemps

Dessert

- Crêpe de riz Sakura avec glace matcha maison

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio

*Accord METS-VINS Bio suggéré (2 verres 15cl + 25 €) :
Bourgogne Santenay blanc 2020 et Roussillon rouge 2017 Domaine Modat*