

MENU ANNIVERSAIRE 15 FÉVRIER 2026

120€
/pers.

SALINITÉ OU ONCTUOSITÉ

Huître chaude / Sabayon léger au vin jaune / Poudre de Livèche (1,3,7,12,14)

ou

Velouté de Châtaignes / Foie gras / Butternut rôtie (1,7)

RACINE ET NOBLESSE

Saint-Jacques à cru / Céleri rave confit au beurre salé /
Truffe / Huile de Noix (1,7,8,9,14)

RÉCONFORT

Oeuf parfait / Émulsion de Comté affiné / Poireau brûlé / Crumble de
pain (1,3,7)

PROFONDEUR

Lieu jaune de ligne nacré / Mousseline de Chou-fleur / Bouillon Dashi/
Citron noir (1,4,6,7)

INTENSITÉ

Bœuf Wagyu / Topinambour / Jus réduit à la Chartreuse jaune (1,7,12)

DOUCEUR

Rosace de pommes rôties / Caramel au cidre / Glace au fromage blanc
/ Sablé sarrasin torréfié (1,3,7,12)

Mignardises

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque 15) Produits issus de la mer
Utilisation de poivre 5 baies