

# 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

Liste des allergènes alimentaires majeurs: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Oeuf - 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