

MENU GASTRONOMIQUE DES FÊTES 2025-2026



Huître, caviar, king crabe, algues



Thon hamachi, prunes jaunes, tomatillo



Foie gras, aïelles, patate douce, chartreuse



Gnocchi, champignons, topinambour, ail noir



Morue, chimichurri, chou-fleur



Bœuf Wagyu, légumes racines



Brie truffé, croissant, verdure



Abricot, Sauternes, vanille



Citron, main de Bouddha, noisette