



2026

DÎNER

01 — 01 — 2026

— 228€ —

Amuses bouches

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle raviole

Homard bleu sur la braise, les pincés en rémoulade, betteraves

Blue lobster on the embers, remoulade-style tongs, beetroots

Volaille de Bresse, champignons et fruits d'hiver, sauce Albuféra

Bresse chicken, winter mushrooms and fruits, Albufera sauce

Brie de Meaux truffé (en option : 18€)

Truffled Brie de Meaux (optional: 18€)

Coupe agrumes, granité Campari

Citrus composition, Campari granité

Composition chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture delight

Mignardises

MENU VÉGÉTARIEN FESTIVE VEGETARIAN MENU

01 — 01 — 2026

— 228€ —

Amuses bouches

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle raviole

Chou tapé, champignons et fruits d'hiver

Smashed cabbage, winter mushrooms and fruits

Cookpot de légumes racines, bouillon truffé

Cookpot of root vegetables, truffled broth

Brie de Meaux truffé (en option : 18€)

Truffled Brie de Meaux (optional: 18€)

Coupe agrumes, granité Campari

Citrus composition, Campari granité

Composition chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture delight

Mignardises

— MENU DES FÊTES —
ENFANT

— FESTIVE MENU —
CHILD

— 98€ —

**MENU EN TROIS SÉQUENCES,
AVEC UNE BOISSON AU CHOIX**

THREE-COURSE KIDS' MENU,
WITH A DRINK OF YOUR CHOICE

Foie gras de canard, brioche toastée

Duck foie gras, toasted brioche

Volaille de Bresse, pommes Anna, sauce suprême

Bresse chicken, Anna potatoes, suprême sauce

Composition chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture delight