

Menu

Dîner

Jeudi 15 Janvier 2026

Œuf mollet et fine purée de topinambour,
finger de focaccia au canard fumé.

Saint Jacques snackées, potimarron rôti,
compotée de coings et marrons,
sauce au vin blanc safranée.

Le pomme, poire et fenouil.
Meringue, compotée de pommes, poires et fenouil,
crème sublime à la vanille et gel de pommes.

Menu

Dinner

Soft-boiled egg
and fine Jerusalem artichoke purée,
smoked duck focaccia finger food.

Seared scallops, roasted pumpkin,
quince and chestnut compote,
saffron white wine sauce.

Apple, pear, and fennel.
Meringue, apple, pear and fennel compote,
sublime vanilla cream and apple gel.