Retour de Chasse

Le chef David et ses équipes vous invitent à découvrir
les saveurs sauvages et généreuses de la saison !

Jeudi 29 Octobre 2026

20h00 - 22h00

Cocktail Chasseur

Touraine Amboise « Genesis » Bonnigal-Bodet 2023

Châteauneuf-du-Pape « Piedlong » Brunier 2020

Terrine aux Trois Gibiers

Caillette des Forêts

Pithiviers de Chasse

Dessert aux parfums des Trois bois

130.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

À la Saint-Martin...
Le Foie Gras de Canard revient !

Jeudi 12 Novembre 2026
20h00 - 22h00

Cocktail de la Saint-Martin

Condrieu « Volan » Domaine du Chêne Rouvière 2024

Rully Rouge 1er Cru « Le Chapitre »

Vincent Dureuil-Janthial 2022

Foie Gras Confit et Poire

Foie Gras Poêlé

Foie Gras Entier au poêlon accompagné de légumes

Brioche Toastée, Figues au Jus et Glace Foie Gras

120.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

La Symphonie des Crustacés

Jeudi 26 Novembre 2026

20h00 - 22h00

Cocktail de la Mer

Champagne « Solera » A. Bergère

Marsannay Rouge « Longeroies » S. Pataille 2021

Velours et Tartare de Crevettes

Consommé de Crustacés, Raviole Homard Vapeur

Crème Légère au Corail et Méli-Mélo d'Agrumes

150.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

Les Glorieuses
“La Volaille de Bresse”

Jeudi 03 Décembre 2026
20h00 - 22h00

Cocktail « Inspiration du Barman »

Saint Joseph Blanc B. Grippa

Crozes-Hermitage Rouge « Thalabert »

Paul Jaboulet-Aîné 2019

Gâteau de Foie de Volaille

Fricassée de Grenouilles du Pauvre en Persillade

Suprêmes à la Crème

Tarte Bressane – Glace à la Crème d’Etrez

130.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

Les Spécialités Lyonnaises en Lumière

Jeudi 10 Décembre 2026

20h00 - 22h00

Cocktail « Le Communard » à la façon de Timothé

Beaujolais Blanc J Desjourneys

Côtes de Brouilly « Loïs » Laurent Martrey 2022

Pâté en Croûte selon le Chef Kenji

Saucisson Brioché et Cardons à la Moelle

Quenelle de Brochet

Ile Flottante aux Pralines

110.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

Plongez au cœur de Petrossian

Jeudi 17 Décembre 2026

20h00 - 22h00

Cocktail Iodé

Champagne Cuvée « Or Alliance » Jarry Héritage

Corse Figari Rouge Clos Canarelli 2023

Tarama

Caviar & St Jacques

Omble et Œufs de Poissons

Poutargue et Cabillaud

Bœuf et Caviar Séché

Le Caviar et Le Chocolat

150.00€

**Sous réserve de modification*

La Perle Noire des Sous-Bois

Jeudi 07 Janvier 2027

20h00 - 22h00

Cocktail de Bienvenue

Saint Joseph Blanc « Le Berceau » B. Gripa

Bandol Domaine de la Tour du Bon

St Jacques Truffées

Raviole de Jaune d'œuf à la Truffe

Bœuf Rossini

La Truffe et La Noisette

170.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl

Les Grands Crus d'Exceptions

Jeudi 28 Janvier 2027

20h00 - 22h00

Jéroboam de Champagne Duval Leroy 1996

Hermitage Blanc J.L Chave 2010

Bouteilles de Romanée St Vivant DRC 2017

Magnum de Vieux Millésime Bordelais

Sauternes Château de Fargues 2005

Crème Soufflée de Dormeur

Turbot au Champagne

Bœuf Wellington

Le Chocolat Grand Cru

350.00€

**Sous réserve de modification*

blue pearl