

# Champignons des bois et des Lisières

Jeudi 08 Octobre 2026  
*20h00 - 22h00*

Cocktail de Bienvenue

Savagnin Fumey Châtelain 2020

Cornas Domaine de Lorient 2021



Crème et Pickles de Champignons

Focaccia de Champignons Sylvestre

Pêche du Jour et Bouillon de Champignons

Pavlova aux Champignons

**130.00€**

*\*Sous réserve de modification*



blue pearl

# Les Grandes Côte-Rôtie à l'Aveugle

Jeudi 15 Octobre 2026  
**20h00 - 22h00**

Laissez-vous guider tout au long de la soirée à travers une  
élégante sélection de Côte-Rôtie, préparée par notre  
Chef Sommelier, Alexandre Morel.



Foie Gras de Canard à la Prune  
Lotte au Vin de Syrah  
Saucisson Chaud Médaillé d'or, Sauce Vin Rouge au Syrah  
La Figue au Retour de Vendanges

**205.00€**

*\*Sous réserve de modification*



# 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*



# 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 1<sup>er</sup> 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*



# 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*



# 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'Étрез

**130.00€**

*\*Sous réserve de modification*

# 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*



# 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. Grippa

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*



# 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*