

Immersion en terre japonaise

Jeudi 17 Septembre 2026
20h00 - 22h00

Bière Japonaise

Saké Shuho +10 Junmai Daiginjo Chokarakuchi

Saké Hanatamoe Yamahai

Saké Dan Junmai Sasaichi Shuzu



Sandwich de « SAKURA-EBI », Tartelette de « Shirasu »
« NORIMAKI » de Daurade et Thon roulé dans une Algue Nori
« AJI FURAI » de Chinchard pané

Mochi aux Herbes Fraîches, Bouillon aux Notes d'Agrumes

95.00€

**Sous réserve de modification*



Champignons des bois et des Lisières

Jeudi 08 Octobre 2026
20h00 - 22h00

Cocktail de Bienvenue

Côtes du Jura « Chardonnay » Macle 2018

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*



Les Grandes Côte-Rôtie à l'Aveugle

Jeudi 15 Octobre 2026
20h00 - 22h00

Côte-Rôtie Domaine Jamet 2015

Côte-Rôtie « Maison Rouge » G. Vernay 2011

Côte-Rôtie « Les Grandes Places » S. Montez 2018

Côte-Rôtie « La Landonne » J.M Gerin 2015



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 Vendange

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^{er} 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, Figs 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 Crevette
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

Jérobaoam 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*

