

2025
deux mille vingt-cinq

LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE.

LE CHEF GILLES DUDOGNON,
HENRI DUDOGNON ET GUILLAUME RAGOT VOUS PRÉSENTENT...

LA COUPE DE CHAMPAGNE FLEUR DE CHAMPAGNE DUVAL LEROY AVEC SURPRISES...

... La Tartelette Champignons, Oeuf de Caille
... Le Ris de Veau en Cromesquis
... Mini Chou Farci Végétal

L'HUITRE ET L'OURSIN

L'Huitre Tarbouriech Fenouil, Gingembre
L'Oursin Champagne Pomelos

LE TOPINAMBOUR - TRUFFES

Pressé aux Truffes, Jus de Volaille
Royale de Poule, Jaune Confit, Croustilles, Lait de Topi fumé

LA LANGOUSTINE

... En Carpaccio et Caviar
... En Bouillon, Petit Anchois, Citron Noir en Condiments

LE HOMARD

Le Homard Roulé au Piment d'Espelette,
Raviole Frit, Émulsion de Carapaces

LA FRAÎCHEUR

Jus Rafrachissant Camomille, Sorbet Agrumes

LE PITHIVIERS

Pithiviers de Gibier, Sauce Périgueux, Cylindre de Pommes de Terre,
Plume de Pomme Truffée, Oignons Farcis au Confit

AUX 12 COUPS DE MINUIT

Le Vacherin Mandarine-Pop Corn

CAFÉ ET MIGNARDISES

Ce menu vous est proposé
au tarif de 295€ par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€

