

## Menu du Dîner "6 mains"

*Dimanche 19 avril 2026*

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

**Jean-Michel Lorain**

\*

La soupe tiède de foie gras à l'huitre de Belon

**Michel Sarran**

\*

Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes,  
crème d'amande citronnée et émulsion à la sauge

**Alexandre Bondoux**

\*

Le homard bleu sur un risotto de pâtes riso à la vieille mimolette,

Caviar d'Aquitaine, velours à la verveine,

Les bas morceaux en blanquette dans une croustade

**Michel Sarran**

\*

La poularde de Bresse à la vapeur de champagne

**Michel Lorain**

\*

Fromages de France

\*

Violette en crémeux dans une sphère croustillante, en crumble,

les premières fraises en tartare

**Michel Sarran**

**380 € par personne**

*(Apéritifs, eaux, accord et café compris)*

*Menu unique servi exclusivement au dîner le dimanche 19 avril 2026  
accompagné d'un accord mets et vins proposé par nos sommeliers.*