



*À l'occasion des 25 ans de l'étoile Michelin
Les Chefs Stéphane Andrieux, Didier Clément, Baptiste Moura, ainsi que notre Chef pâtissier Marc Jean, ont le plaisir de vous faire découvrir ce menu exceptionnel à huit mains.*

*Tagliatelles d'encornets confites à la graisse de canard fumée, cèpes au jus et marinière de champignons, quelques grattons
Baptiste Moura (une étoile au guide Michelin)*

*Tournedos de homard bleu, bisque noix de coco, citronnelle, nouilles chinoises au gingembre et graffiti de choux-fleurs
Stéphane Andrieux (une étoile au guide Michelin)*

*Saint Pierre poudré d'hysope, sauce Malbec au beurre d'anchois, Saint Germain, feuilles amères en gremolata moelle et noisettes
Baptiste Moura (une étoile au guide Michelin)*

*Pigeon farci entre Chair et Peau, façon Babylonienne, Cuisse contisée à la Graine de Paradis
Didier Clément (deux étoiles au guide Michelin)*

*Millefeuille de Pommes Tatin, Crème glacée de Coings à l'Eau de Roses
Didier Clément (deux étoiles au guide Michelin)*

*Croustillant de poire, vanille torréfiée et sauge
Marc Jean*