

2026...

40 ans dans les étoiles

Le Chef Gilles DUDOGNON,
Henri DUDOGNON et Guillaume RAGOT
vous proposent...

LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE



LES SURPRISES APÉRITIVES

*Le mini Pâté Croûte,
Le Cône Chèvre, Betteraves & Caviar
Le Bonbon d'Huître fumée et Légumes d'Hiver*

L'OURSIN EN DEUX SERVICES

*Les Langues Tièdes, Pressé d'Épinards, Sauce Miso
En Ceviche et Mangue*

LES TRUFFES

*Petites pâtes, Jaune d'œuf fumé,
Truffes Premières, Écume de Pomme de terre*

LA LANGOUSTINE EN DEUX SERVICES

*En Gyoza, Bouillon de Choux rouge,
façon Kimchi
Croustillante, Syphon aux Saveurs d'Asie*

LE HOMARD EN DEUX SERVICES

*Rôti, Sarrasin et Écume iodée
En superposition, Jus de Carapaces*

LA FRAICHEUR ANANAS

façon Pina Colada

LE PITHIVIERS DE PERDREAU,

*Foie gras et Shitake, Céleri confit,
Poireaux farcis aux Truffes*

INSPIRATION D'UN MONT BLANC

Châtaigne, Vanille et Cassis

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€*