

LE MENU ETOILÉ

De Noël

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

Chawan Mushi aux Topinambours truffés,
Jus de Volaille aux Saveurs d'Asie et Croustilles

•

La Compression de Foie Gras, Ris de Veau,
Artichauts et Truffes Melanosporum

•

Les Saint-Jacques en deux Services
Croustillantes lardées aux Truffes, Sabayon Cresson en Plume,
Makis iodés aux Salicornes, Butternut et Ecume truffée

•

Le Classique Chapon farci cuit doucement, Jus Goûteux,
Pommes soufflées et Crosnes, Truffes premières

•

Le Brie Truffé Maison du Fromage, Salade de Mâche

•

La Fraicheur Clémentine Chiboust et son Sorbet

•

La Bûche glacée Noisettes, Choco-Croustillant

•

Café et Mignardises

Ce menu vous est proposé
au tarif de 185€ par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€



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€