

13 MARS 2026

40 ans dans les Étoiles

4 mains
D'EXCEPTION

Gilles Dudognon
✿



Stéphane Carrade
✿✿



Gilles Dudognon

Stéphane Carrade

Menu à 4 mains

Artichaut Barigoule farci aux Légumes du Jardin,
Émulsion verte



Asperge blanche, Sabayon Fleur d'Oranger,
Poutargue, Câpres frits et Riz Soufflé



Koji de Riz, Mimosa au Caviar d'Aquitaine,
Tranche de Brioche grillée au Charbon de Bois



Purée de Pomme de Terre, Coco en Vinaigrette,
Étrilles au Jus de Carotte lacto-fermenté,
Coques, Oursin et Concombre de Mer



Sole de ligne farcie aux Herbes et Escargots de Jade,
Beurre Blanc Noilly Prat, Huile de Persil



Pigeon contisé à la Truffe Noire, Cuisse confite,
Cylindre de Pomme de Terre, Abats minutes et Jus réduit



Soufflé au Comté Maison du Fromage



Persil, Gentiane, Oseille... Sorbet Fraîcheur



La Vanille du Mexique
Crème brûlée et Raisin Jumbo au Rhum JM,
Gavotte caramélisée,
Glace et Zéphir aux Gousses grillées