

DÎNER

Samedi 19 septembre 2026

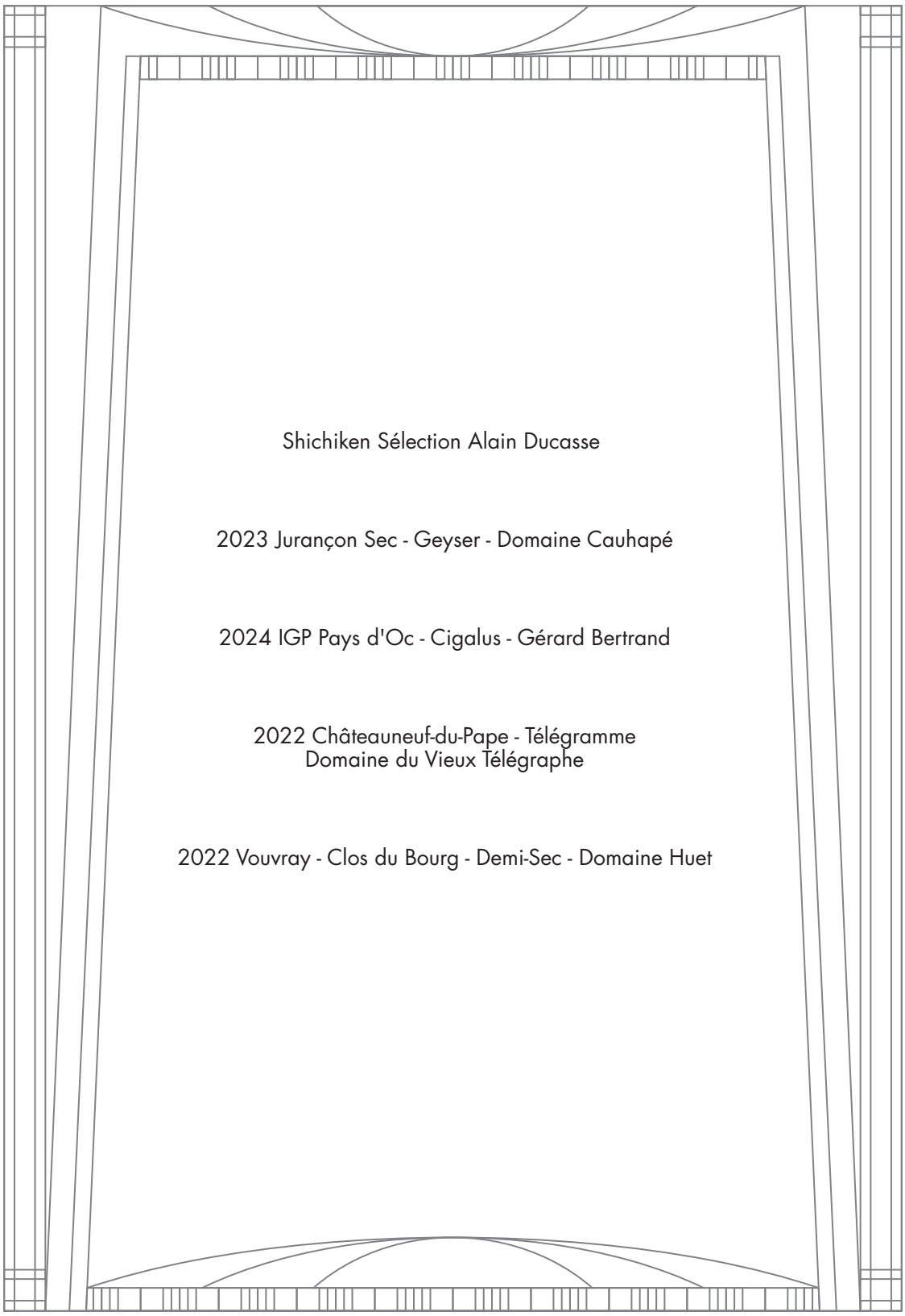
Noix de Saint-Jacques de Hokkaidō à peine saisie,
fenouil et agrumes
Lightly cooked sea scallops from Hokkaidō, fennel and citrus

Légumes de Tokorozawa cuisinés à la truffe noire
Vegetables from Tokorozawa cooked with black truffle

Hata de Kochi doré, aubergines fumées et tsurumurasaki,
sucs de cuisson
*Seared hata from Kochi, smoked aubergines and tsurumurasaki,
cooking jus*

Canard d'Aichi rôti, betteraves à la flamme, sauce poivrade
Roasted duck from Aichi, charred beetroot, peppercorn sauce

Cookpot de figes en feuille de figuier, glace vanille
Cookpot of figs in a fig tree leaf, vanilla ice cream



Shichiken Sélection Alain Ducasse

2023 Jurançon Sec - Geyser - Domaine Cauhapé

2024 IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand

2022 Châteauneuf-du-Pape - Télégramme
Domaine du Vieux Télégraphe

2022 Vouvray - Clos du Bourg - Demi-Sec - Domaine Huet