LA GRANDE PAULÉE

Jeudi 10 décembre 2026
Thursday 10th, December 2026

180€ par personne

APÉRITIF

Tête de veau croustillante, sauce ravigote
Crispy calf's head, ravigote sauce

Raviole de fromage frais et herbes
Fresh cheese and herb raviole

Pommes de terre fumées, ciboulette, vinaigrette truffée
Smoked potatoes, chives, truffled vinaigrette

Feuille à feuille de topinambours, pickles de graines de moutarde
Leaf to leaf of Jerusalem artichoke, pickled mustard seeds

Pâté en croûte de tradition
Traditional pâté en croûte

Saucisson brioché
Brioche sausage

DÎNER

Sauté gourmand de quenelle de sandre,
homard bleu et champignons,
homardine aux poivres
Gourmet 'sauté' of pike perch quenelles,
blue lobster and mushrooms,
peppered homardine

Suprême de volaille fermière à la crème de Bresse,
cardons légèrement gratinés et truffe noire
Free-range chicken supreme with Bresse cream,
cardoons lightly gratinated and black truffle

Saint-Marcellin, mesclun truffé
Saint-Marcellin cheese, truffled mixed salad leaves

Mangue sculptée par Cedric Grolet
Sculpted mango by Cedric Grolet

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes
Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet and their teams

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.
VIANDES D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
PRICES ARE NET IN EUROS AND INCLUDE VAT AND THE 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
MEAT ORIGIN FRANCE. ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.