

# Menu

Samedi 14 février 2026

Une flûte de champagne rosé



AMUSE-BOUCHE

Futomaki d'anguille fumée,  
œufs de truite, sauce soja-ponzu  
au gingembre



La belle noix de Saint-Jacques  
en carpaccio, condiments, éclats de grenade et ciboulette,  
zestes de citron vert, gel de mandarine rafraîchie à la verveine



Le tendre quasi de veau " basse température ",  
polenta crémeuse au Comté du Fort des Rousses,  
légumes de saison cuits en cocotte,  
jus au " diamant noir "



Le croustillant pain au levain,  
confiture de cerises noires, fromage de brebis Basque,  
vinaigrette à la Folle blanche



La douce " Pomme d'amour "



Café, thé, mignardises

**69 € TTC par personne**

[hors boissons]

*Prix net par personne. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

**RÉSERVATIONS :**  
**reservations.divonne@partouche.com - Tél. +33(0)4 50 40 34 34**