

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