





La Tomate
The Tomato

NV Champagne Taittinger Brut La Mamounia

Le homard bleu rafraîchi d'une nage à la citronnelle, crémeux de carotte
Chilled blue lobster in a lemongrass broth, carrot cream

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

Les Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Oscière
Pike-perch and lobster quenelles, Champagne sauce with Ossetra caviar

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

L'élixir végétal de la Grande Chartreuse givré
Iced herbal elixir of La Grande Chartreuse

Le bœuf en croûte, sauce Périgieux
Beef en croûte, Périgieux sauce

2020 - Sainte-Foy-Côtes-de-Bordeaux - Château Martet Réserve de Famille - «Magnum»

La cervelle de canut
« Cervelle de Canut »

2022 - Morgon - Domaine Jean Foillard - Côte du Py

Le millefeuille Fhlor de Pierre Hermé
Millefeuille Fhlor by Pierre Hermé

*Bon appetit,
Paul Bocuse*

16 avril, 2026 | April 16th, 2026





La Tomate
The Tomato

NV Champagne Taittinger Brut La Mamounia

Le homard bleu rafraîchi d'une nage à la citronnelle, crémeux de carotte
Chilled blue lobster in a lemongrass broth, carrot cream

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

Les Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Oscière
Pike-perch and lobster quenelles, Champagne sauce with Ossetra caviar

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

L'élixir végétal de la Grande Chartreuse givré
Iced herbal elixir of La Grande Chartreuse

Le bœuf en croûte, sauce Périgueux
Beef en croûte, Périgueux sauce

2020 - Sainte-Foy-Côtes-de-Bordeaux - Château Martet Réserve de Famille - «Magnum»

La cervelle de canut
«Cervelle de Canut»

2022 - Morgon - Domaine Jean Foillard - Côte du Py

Le millefeuille Fhlor de Pierre Hermé
Millefeuille Fhlor by Pierre Hermé

*Bon appetit,
Paul Bocuse*

17 avril, 2026 | April 17th, 2026





La Tomate
The Tomato

NV Champagne Taittinger Brut La Mamounia

Le homard bleu rafraîchi d'une nage à la citronnelle, crémeux de carotte
Chilled blue lobster in a lemongrass broth, carrot cream

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

Les Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Oscière
Pike-perch and lobster quenelles, Champagne sauce with Ossetra caviar

2022 - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Champ Gain - Domaine Vincent Girardin

L'élixir végétal de la Grande Chartreuse givré
Iced herbal elixir of La Grande Chartreuse

Le bœuf en croûte, sauce Périgueux
Beef en croûte, Périgueux sauce

2020 - Sainte-Foy-Côtes-de-Bordeaux - Château Martet Réserve de Famille - «Magnum»

La cervelle de canut
«Cervelle de Canut»

2022 - Morgon - Domaine Jean Foillard - Côte du Py

Le millefeuille Fhlor de Pierre Hermé
Millefeuille Fhlor by Pierre Hermé

*Bon appetit,
Paul Bocuse*

18 avril, 2026 | April 18th, 2026

