



◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆

JOYEUX 2026

– LA TABLE DU CONNÉTABLE –

Mise en Bouche



Potimarron confit, porridge à la truffe
et baies de goji de la région



Foie gras et artichaut en carpaccio,
mousse légère au thé fumé



Coquillages au naturel, caviar Petrossian
et royale d'oignon de Roscoff



Canon de veau croustillant, panais et orange sanguine,
jus au combava



Pré dessert



Chocolat Grand Cru millésimé,
grué de cacao craquant



Mignardises gourmandes



◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆

HAPPY 2026

– LA TABLE DU CONNÉTABLE –

Amuse-bouche



Candied pumpkin, truffle porridge
and local goji berries



Foie gras and artichoke carpaccio,
delicate smoked tea espuma



Natural shellfish, Petrossian caviar
and Roscoff onion royale custard



Crispy veal cannon, parsnips and blood orange,
combava jus



Pre-Dessert



Vintage Grand Cru chocolate,
crunchy cocoa nibs



Delicate sweet treats



◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆

JOYEUX 2026

– LE JARDIN D'HIVER –

Mise en Bouche



Œuf bio nacré, topinambour fondant
et crémeux de truffe noire en velours



Raviole soyeuse de foie gras, infusion de crevette grise,
cébette rôtie au parfum délicat



Biscuit léger de Saint-Jacques, sauce XO des bardes,
fraîcheur de pomme et cressonnette



Poule faisane rôtie à la cazette, éclats de clémentine
confite, jus corsé aux notes sauvages



Poire confite, mousse légère au lait caramélisé,
touche de cannelle



Mignardises gourmandes



◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆

HAPPY 2026

– LE JARDIN D'HIVER –

Amuse-bouche



Pearlescent organic egg, melting Jerusalem
artichoke and black truffle velvet



Silken foie gras ravioli, grey shrimp infusion, gently
roasted spring onion essence



Light scallop biscuit, scallop roe XO emulsion,
apple freshness and baby watercress



Golden pheasant hen with hazelnut cazette,
candied clementine sparks, rich woodland jus



Candied pear, light caramelized milk mousse,
hint of cinnamon



Delicate sweet treats