La Gastronomie selon Fernand Point

20h00 - 22h00

Jeudi 23 Octobre 2025

Cocktail apéritif,
Condrieu « Piaton » de chez Parpette,
Côte Rôtie « Carmina » Pierre Jean Villa.

115.00€

Venez déguster les plats signatures du Chef Fernand Point :
Turbot au champagne, gratin d'écrevisses, volaille de Bresse en vessie avec une découpe en salle effectuée par Michael Bouvier MOF 2019.

Mini soufflé au grand Marnier, la véritable marjolaine, dessert iconique du chef créé en 1950 seront servis et accompagnés d'un trou normand à la poire colombier.

Sous réserve de modification

blue pear