

N U I T É T O I L É

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ Selection GLDIN DUCOSSE

BLANC - WHITE

2016 **Jasnières** ~ Les Rosiers ~ Domaine de BELLIVIÈRE

BLANC - WHITE

2016 **Condrieu** ~ Lionel FURRY

BLANC - WHITE

2016 **Chassagne-Montrachet** ~ François GRILLON

ROUGE - RED

2010 **Margaux** ~ Blason d'ISSON

DESSERT

2013 **Barsac** ~ LD CHARTREUSE DE COUTET

OU - OR

2011 **Maury** ~ Domaine POUDEROUX

290€ — 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRIELE, CAFÉ & MIGNONDISSES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Bar mariné à cru, avocat

Marinated sea bass, avocado

Délicat velouté de brocoli, truffe noire et caillé de brebis

Delicate broccoli velouté, black truffle and ewe's curd

OU - OR

Chair de tourteau, radis et pamplemousse

Crab meat, radish and grapefruit

Petit pâté chaud de pintade et foie gras au chou

Warm Guinea fowl and cabbage pâté

OU - OR

Cookpot d'orge perlé, légumes de saison, condiment ail noir

*Cookpot of pearl barley and seasonal vegetables,
black garlic condiment*

Homard bleu au naturel, pommes de mer et topinambours

Blue lobster, tiny potatoes and Jerusalem artichokes

OU - OR

Saint-Jacques dorées, endives, sucs de cuisson

Seared sea scallops, chicory, cooking jus

Filet de canard de la maison Burgaud rôti, sauce douce forte

Roasted fillet of duck from Burgaud farm, dolce forte sauce

OU - OR

Pièce de veau confite, carottes fanes, citron et persil

Confit piece of veal, baby carrots, lemon and parsley

Ananas, coco et cardamome verte

Pineapple, coconut and green cardamom

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline