

N U I T É T O I L É

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ Selection DLDIN DUCASSE

BLANC - WHITE

2017 **Jasnières** ~ Les Rosiers ~ Domaine de BELLIVIÈRE

BLANC - WHITE

2017 **Condrieu** ~ Lionel FGURY

BLANC - WHITE

2014 **Chassagne-Montrachet 1^{er} cru** ~ Clos Saint-Jean
Domaine THÉNGRD

ROUGE - RED

2013 **Margaux** ~ Blason d'ISSGN

DESSERT

2017 **Muscat du Cap Corse** ~ Domaine PIERETTI

OU - OR

2011 **Maury** ~ Domaine POUDEROUX

290€ — 5 PLDTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

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

Royale de petits pois et caillé de brebis

Green pea royale, ewe's curd

Artichauts violets, celtuce et lard paysan

Purple artichokes, celtuce and country bacon

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

Asperges blanches, cresson et champignons sylvestre

White asparagus, watercress and wood mushrooms

Homard bleu au naturel, fenouil cuit et cru

Blue lobster, raw and cooked fennel

OU - OR

Saint-pierre doré, asperges vertes et orange sanguine

Seared John Dory, green asparagus and blood orange

Volaille de Culoiseau rôtie, pommes de mer

Roasted chicken from Culoiseau, sea potatoes

OU - OR

Canon d'agneau au sautoir, légumes primeurs et sarriette

Pan-seared deboned saddle of lamb, early vegetables and savory

Pavlova contemporaine aux fraises

Contemporary strawberry Pavlova

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline