

N U I T É T O I L É

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ Selection GLDIN DUCASSE

BLANC - *WHITE*

2017 **Jasnieres** ~ Les Rosiers ~ Domaine de BELLIVIERE

BLANC - *WHITE*

2016 **Alsace Riesling** ~ Grafenreben
Domaine BOTT-GEYL

BLANC - *WHITE*

2015 **Meursault** ~ Le Limozin ~ Xavier MONNOT

ROUGE - *RED*

2016 **Côte-Rôtie** ~ Lionel FURY

DESSERT

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

OU - OR

2015 **Rivesaltes** ~ Cerra ~ Jean GARDIÉS

290€ — 5 PLATS - *DISHES*

POISSON ET VIANDE - *FISH AND MEAT*

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de betterave et caillé de brebis

Beetroot royale, ewe's curd

Daurade royale rafraîchie, concombre et courgette acidulés

Chilled gilt-head bream, tangy cucumber and courgette

OU - OR

Chair de tourteau, laitue de mer et caviar gold

Crab meat, sea lettuce and gold caviar

Fin pithiviers de foie gras de canard et artichaut camus

Duck foie gras and camus artichoke pithiviers

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

Dos de bar de ligne doré, petits pois et olives noires

Seared back of line-caught sea bass, green peas and black olives

Volaille de Culoiseau rôtie, pommes de Noirmoutier

Roasted chicken from Culoiseau, Noirmoutier potatoes

OU - OR

Pièce de veau au sautoir, légumes farcis

Seared piece of veal, stuffed baby vegetables

Fraises, gâteau au fromage blanc, condiment d'herbes

Strawberries, fromage blanc cake, herb condiment

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline