

N U I T É T O L É

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ Selection GLDIN DUCASSE

BLANC - WHITE

2015 **Pessac-Léognan** ~ L'Esprit de CHEVALIER

BLANC - WHITE

2016 **Meursault** ~ Cuvée Saint-Jean ~ Vincent LATOUR

ROUGE - RED

2013 **Margaux** ~ Margaux du CHÂTEAU MARGAUX

DESSERT

2016 **Sauternes** ~ Lieutenant de SIGGLS

290€ — 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

CHAMPAGNE, QUATRE VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES
CHAMPAGNE, FOUR WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Dorade en gravlax et betterave

Sea bream gravlax and beetroot

Homard rafraîchi, vinaigrette corailée

Chilled lobster, coral vinaigrette

OU - OR

Velouté de courge butternut et châtaignes

Delicate butternut velouté, chestnut

Petit pâté chaud de pintade et foie gras

Warm Guinea fowl and duck foie gras pâté

OU - OR

Cookpot de légumes d'automne

Cookpot of autumn vegetables

Blanc de bar doré, sucs de cuisson acidulés

Pan-seared sea bass, tangy reduced sauce

OU - OR

Turbot au naturel, marinère de coquillages

Turbot, shellfish 'à la marinère'

Pièce de veau au sautoir, jus corsé

Pan-seared fillet of veal, cooking jus

OU - OR

Volaille jaune fermière rôtie au beurre d'herbes

Roasted free-range corn-fed chicken, herb butter

Pomme caramélisée, fève tonka et vanille

Caramelized apple, tonka bean and vanilla

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline