

P
D
R
I
S
E
S
T
U
N
E
F
Ê
T
E

BULLE - *BUBBLE*

2009 DOM PÉRIGNON

BLANC - *WHITE*

2017 **Riesling grand cru** ~ Cltenberg de Bergbieten
Etienne LOEW

2017 **Pouilly-Fumé** ~ Barre à Mine ~ Michel REDDE

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Enseignères
François CDRILLON

ROUGE - *RED*

2012 **Margaux** ~ Grand Cru Classé
Château RQUZON-SÉGLD

DESSERT

2008 **Sauternes** ~ Château SUDUIRQUT

500€ — 5 PLQTS - *DISHES*

CHQMPQNE, CINQ VINS, EQU MINÉRGLE, CQFÉ & MIGNQRDISES
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

Petit pâté chaud de pintade et foie gras au chou

Warm Guinea fowl and cabbage pâté

Homard bleu au naturel, pommes de mer et topinambours

Blue lobster, tiny potatoes and Jerusalem artichokes

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

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline