

P  
D R I S  
E S T U N F  
Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2008 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 RCUZON-SÉGLÉ

DESSERT

2008 **Sauternes** ~ Château SUDUIRQUT

**500€** — 6 PLATS - *DISHES*

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

**Royale de petits pois et caillé de brebis**

*Green pea royale, ewe's curd*

**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*

**Saint-pierre doré, asperges vertes et orange sanguine**

*Seared John Dory, green asparagus and blood orange*

**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*

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*