

S  
D  
I  
N  
T  
-  
V  
L  
E  
N  
T  
I  
N

1 4 F É V I E R 2 0 1 9

**BULLE - BUBBLE**

2004 **Champagne** ~ Cuvée Louise ~ POMMERY



**BLANC - WHITE**

2016 **Condrieu** ~ Domaine FURRY

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL & Fils



**ROUGE - RED**

2011 **Pessac-Léognan**

LE CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION



**DESSERT**

2008 **Sauternes** ~ Château SUDUIRDUT



**490€** — 6 PLATS - DISHES

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

**Royale de foie gras de canard**

*Duck foie gras royale*



**Crabe et céleri en rémoulade, caviar gold**

*Remoulade-style crab meat and celeriac, gold caviar*



**Saint-Jacques dorées, agrumes et truffe noire**

*Seared sea scallops, citrus and black truffle*



**Volaille fermière truffée, légumes de saison**

*Truffled free-range chicken, seasonal vegetables*



**Pomme d'amour, sorbet Champagne**

*Candy apple, Champagne sorbet*



**Tarte soufflée au chocolat de notre Manufacture**

*Souffléed chocolate tart*