

# N U I T

# É T O I L É

## **BULLE** - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ Selection DLGIN DUCDSSE

## **BLANC** - *WHITE*

2017 **Jasnières** ~ Les Rosiers ~ Domaine de BELLIVIÈRE

## **BLANC** - *WHITE*

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

## **BLANC** - *WHITE*

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

OU - *OR*

## **ROUGE** - *RED*

2016 **Côte-Rôtie** ~ Lionel FGURY

## **DESSERT**

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

OU - *OR*

2015 **Rivesaltes** ~ Cerra ~ Jean GARDIÉS

## **250€** — 4 PLATS - *DISHES*

POISSON OU VIANDE - *FISH OR MEAT*

CHAMPAGNE, QUATRE VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES  
*CHAMPAGNE, FOUR 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 sylvestres**

*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*

OU - *OR*

## **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*