

N U I T É T O I L É

BULLE - BUBBLE

2008 DOM PÉRIGNON

BLANC - WHITE

2017 **Bandol** ~ Domaine TEMPIER

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

2016 **Puligny-Montrachet 1^{er} cru** ~ Les Folatières
Jean PGSCQL

ROUGE - RED

2014 **Pauillac** ~ Grand Cru Classé
Château GROND PUY LDCOSTE

DESSERT

2015 **Rivesaltes** ~ Cerra ~ Jean GARDIÉS

500€ — 5 PLATS - DISHES

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONDISSES
CHAMPAGNE, FIVE 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

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

Volaille de Culoiseau rôtie, pommes de mer

Roasted chicken from Culoiseau, sea potatoes

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline