

N U I T É T O I L É

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ Selection ALGIN DUCASSE

BLANC - WHITE

2018 **Saint-Joseph** ~ Méribets ~ Domaine VILLET

ROUGE - RED

2017 **Fleurie** ~ Clos Vernay ~ LAFARGE VIDL

OU - OR

BLANC - WHITE

2012 **Alsace Riesling** ~ Les Écaillers ~ Léon BEYER

BLANC - WHITE

2017 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL

OU - OR

ROUGE - RED

2011 **Margaux** du Château MARGUAX

DESSERT

2011 **Coteaux du Layon** ~ Premier Cru Chaume
Château SOUCHERIE

OU - OR

NM **Porto** ~ Adriano Reserva ~ RDMOS PINTO

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 champignons des bois

Wild mushroom royale

Chair de tourteau, avocat et radis

Crab meat, avocado and radish

OU - OR

Escargots au beurre persillé, chou-fleur et cresson

Snails with parsley butter, cauliflower and watercress

Petit pâté chaud de gibiers à plumes et foie gras

Feathered game and duck foie gras pâté

OU - OR

Cookpot de légumes et fruits de nos maraîchers

Cookpot of vegetables and fruit from our farmers

Homard bleu, salsifis et chataignes

Blue lobster, salsify and chestnut

OU - OR

Noix de Saint-Jacques dorées, endives braisées et sésame

Seared sea scallops, braised chicory and sesame

OU - OR

Volaille de Culoiseau rôtie, courge, condiment au vert

Roasted chicken from Culoiseau, gourd, green condiment

OU - OR

Ris de veau croustillant, carottes et oignons grelots,

sucs de cuisson

Crispy veal sweetbread, carrots and tiny onions, cooking jus

Composition d'agrumes de chez Michel Bachès

Citrus from Michel Bachès variation

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline