

P D R S E S T U E F Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2013 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE*

2017 **Alsace** ~ Rotenberg ~ MARCEL DEISS

BLANC - *WHITE*

2020 **Puligny-Montrachet** ~ Cuvée de Maizièrre
VIGNE DE L'HOSPITAL DE DIJON

ROUGE - *RED*

2017 **Corton grand cru** ~ Les Grandes Lolières
CDPITDIN-GDGNEROT

ROUGE - *RED*

2017 **Côte-Rôtie** ~ DOMDINE JDMET

DESSERT

2015 **Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé**
CHÂTEAU COUTET

500€ — 6 PLATS - *DISHES*

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRIELE, CAFÉ & MIGNONDISSES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de céleri-rave rafraîchie, tourteau et pomme verte
Chilled celeriac royale, crab and green apple

Langoustines marinées, avocat et mangue, corail émulsionné

Marinated langoustines, avocado and mango, foamy coral

Millet cuisiné aux épices douces, carottes multicolores cuites et crues

Millet cooked with soft spices, raw and cooked rainbow carrots

Homard bleu de nos côtes, asperges vertes et ail des ours
Blue lobster from our coasts, green asparagus and wild garlic

Selle d'agneau au sautoir, aubergine confite et yaourt fumé

Seared deboned rack of lamb, confit aubergine and smoked yaourt

Composition citrons et herbes fraîches

Lemon, lime, bergamot and fresh herb composition

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - *MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS*