

P D R S E S T U E N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2013 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE*

2022 **Sancerre** ~ Sauvage ~ PDSCDL JOLIVET

BLANC - *WHITE*

2019 **Chassagne-Montrachet 1^{er} cru** ~ Clos Saint Jean
DOMDINE THÉNGRD

ROUGE - *RED*

2017 **Pommard 1^{er} cru** ~ Clos Blanc
DOMDINE GENOT-BOULNGER

ROUGE - *RED*

2011 **Pauillac** ~ CHÔTEQU PÉDESCLQUX

DESSERT

2020 **Alsace Gewurztraminer** ~ Fronholz
Vendanges Tardives ~ DOMDINE OSTERTQG

500€ — 6 PLATS - DISHES

CHDMPQNE, CINQ VINS, EGU MINÉRGLE, CQFÉ & MIGNORDISES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Déclinaison artichaut et truffe d'été

Artichoke and summer truffle variation

Daurade royale marinée, concombre et groseille

Marinated gilt-head bream, cucumber and redcurrant

Cookpot de chanvre, courgettes vertes et raisin muscat

Cookpot of hemp, green courgettes and muscat grapes

Homard bleu au naturel, girolles, abricot et amandes

*Blue lobster in it natural way,
girolles, apricot and almonds*

**Filet de bœuf au sautoir, mousseline de
pomme de terre fumée, condiment d'une choron**

*Seared beef tenderloin, smoked potato mousseline,
choron condiment*

Composition pêche et piment doux, sorbet herbes fraîches*

*Peach and soft chilli composition, fresh herb sorbet**

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

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