

P D R I S E S T U N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2013 Dom Pérignon

BLANC - *WHITE*

2022 Pouilly-Fumé ~ Indigène ~ PGSCDL JOLIVET

BLANC - *WHITE*

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

ROUGE - *RED*

2020 Châteauneuf-du-Pape ~ La Guigasse
DOMAINE DE CRISTID

ROUGE - *RED*

2017 Margaux ~ CHÂTEAU D'ISSON

DESSERT

2003 Barsac 1^{er} Grand Cru Classé ~ CHÂTEAU CLIMENS

— 6 PLATS - *DISHES*

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

Déclinaison de cèpes, râpée de truffe noire

Cep variation, shaved black truffle

Daurade royale marinée à cru, agrumes et coriandre

Marinated raw gilt-head bream, citrus and coriander

Cookpot de riz torréfié, panais, roquette
et raisins acidulés

*Cookpot of torrefied rice, parsnip, rocket leaves
and tangy grapes*

Homard bleu de nos côtes, betterave rouge, cassis
et oxalis pourpre

*Blue lobster in its natural way, red beetroot, blackcurrant
and purple oxalis*

Longe de veau au sautoir, topinambours,
sucs de cuisson au café

*Seared loin of veal, Jerusalem artichokes,
cooking jus with coffee*

Composition agrumes et olives noires, glace huile d'olive*

*Citrus and black olive composition, olive oil ice cream**

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

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