

P D R I S E S T U N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE* - 12.5CL

2013 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE* - 12.5CL

2022 **Alsace Riesling** ~ Cuvée Albert
Albert MANN

BLANC - *WHITE* - 12.5CL

2020 **Meursault** ~ Clos du Cromin
DOMDINE GENOT-BOULANGER

ROUGE - *RED* - 12.5CL

2020 **Châteauneuf-du-Pape** ~ La Guigasse
DOMDINE DE CRISTID

ROUGE - *RED* - 12.5CL

2014 **Saint-Emilion 1^{er} grand cru classé**
CHÂTEAU PAVIE MDCQUIN

DESSERT - 7CL

1985 **Maury** ~ MDS DMIEL

— 6 PLOTS - *DISHES*

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

Déclinaison de petits pois, ciboulette et caviar Kristal

Green pea variation, shive and Kristal caviar



Langoustines rafraîchies, agrumes et herbes fraîches

Chilled langoustines, citrus and fresh herbs



Cookpot d'asperges blanches, morilles et oseille

Cookpot of white asparagus, morels and sorrel



Homard bleu au naturel,

carottes multicolores à la coriandre, bisque légère

*Blue lobster in it natural way,
rainbow carrots with coriander, light bisque*



Suprême de poularde de Culoiseau rôti,

endive braisée, orange et curcuma

*Roasted chicken from Culoiseau breast,
braised chicory, orange and turmeric*



Fraises infusées au vin légèrement épicé, sorbet marbré

Strawberries infused in a lightly spiced wine, marbled sorbet



Paris tout chocolat*, feuellantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE DUPRÈS DE NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM