

P D R I S E S T U N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE* - 12.5CL

2015 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE* - 12.5CL

2023 **Pouilly-Fumé** ~ Indigène ~ PGSCDL JOLIVET

BLANC - *WHITE* - 12.5CL

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

ROUGE - *RED* - 12.5CL

2021 **Pommard 1^{er} cru** ~ LOUIS LOTOUR

ROUGE - *RED* - 12.5CL

2017 **Saint-Émilion grand cru** ~ CDRILLON D'INGÉLUS

DESSERT - 7CL

1979 **Rivesaltes** ~ Legend Vintage ~ GÉRARD BERTROND

6 PLATS

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES
CHAMPAGNE, FOUR WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Petits pois, cardamome verte et oxalis pourpre

Green peas, cardamom and purple oxalis



Daurade marinée à cru, caviar Kristal, fine gelée

Marinated raw gilt-head bream, Kristal caviar, delicate gelée



Cookpot d'oignons doux des Cévennes,

olives noires et levure torréfiée

*Cookpot of soft onions from Cévennes,
black olives and torrefied yeast*



**Homard bleu de nos côtes, fenouil cuit et cru,
bisque légère**

*Blue lobster from our coasts, raw and cooked fennel,
light bisque*



Selle d'agneau au sautoir, aubergine, miso et menthe

Pan-seared saddle of lamb, aubergine, miso and mint



Fraises au naturel, shiso pourpre et sorbet marbré

Strawberries in their natural way, purple shiso and marble sorbet



Paris tout chocolat*, caviar de vanille et glace amande

Paris chocolate and vanilla caviar delight, almond ice cream*

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

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