

NUIT ÉTOILÉE

BULLE - *BUBBLE* - 12.5CL
NM **Champagne** ~ Impérial ~ MOËT & CHANDON

BLANC - *WHITE* - 12.5CL
2022 **Bordeaux** ~ LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE

BLANC - *WHITE* - 12.5CL
2022 **Saint-Joseph** ~ Les Ribautes ~ LIONEL FOURY
OU - OR

ROUGE - *RED* - 12.5CL
2018 **Puisseguin-Saint-Emilion** ~ CHÂTEAU DES LAURETS

BLANC - *WHITE* - 12.5CL
2022 **Puligny-Montrachet** ~ JOSEPH PASCAL
OU - OR

ROUGE - *RED* - 12.5CL
2020 **Marsannay** ~ Les Longeroies
CHÂTEAU DE MARSANNAY

DESSERT - 7CL
2023 **Muscat de Beaumes-de-Venise**
DOMAINE DES BERNARDINS

OU - OR
2020 **Maury** ~ Réserve Vintage ~ MDS DMIEL

— 4 PLATS - DISHES

POISSON OU VIANDE - *FISH OR MEAT*

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

Déclinaison de petits pois, ciboulette et caviar kristal
Green pea variation, shive and Kristal caviar

Artichauts à la grecque, yaourt et menthe bergamote
Greek-style artichokes, yogurt and bergamot mint
OU - OR

Langoustines rafraîchies, agrumes et herbes fraîches
Chilled langoustines, citrus and fresh herbs

Cookpot d'asperges blanches, morilles et oseille
Cookpot of white asparagus, morel
OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras, salade amères
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, bitter salad

Homard bleu au naturel, carottes multicolores à la coriandre, bisque légère
Blue lobster in its natural way, rainbow carrots with coriander, light bisque
OU - OR

Bar grillé, aubergine confite, sésame et basilic
Grilled sea bass, confit aubergine, sesame and basil
OU - OR

Ris de veau au sautoir, asperges vertes et ails des ours, condiment pistache
Seared veal sweetbread, green asparagus and wild garlic, pistachio condiment
OU - OR

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
OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine 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 D'APRÈS DE NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM