

P D R I E S T U N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2012 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE*

2018 **Chablis 1^{er} cru** ~ L'Homme Mort ~ Vieilles Vignes
LE DOMQINE D'HENRI

BLANC - *WHITE*

2017 **Châteauneuf-du-Pape** ~ Boisrenard
DOMQINE BEQURENQRD

ROUGE - *RED*

2019 **Corton** ~ Clos du Roi ~ DOMQINE THÉNQRD

ROUGE - *RED*

2015 **Margaux** ~ CHÂTEQU D'ISSQN

DESSERT

2015 **Barsac** ~ CHÂTEQU COUTET

500€ — 6 PLATS - *DISHES*

CHQMPQNE, CINQ VINS, EQU MINÉQGLE, CQFÉ & MIGNQRDISES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Ecume de chou-fleur, truffe noire

Cauliflower foaming, black truffle

Bar de ligne mariné, agrumes et coriandre

Marinated line-caught sea bass, citrus and coriander

Cookpot de blé vert fumé, potiron et verjus

Cookpot of smoked green wheat, pumpkin and verjus

Homard bleu au naturel, haricots cocos liés d'herbes

Blue lobster in it natural way, coco beans with herb pesto

**Pièce de veau au sautoir, topinambours et cèpes,
sucs de cuisson au café**

*Seared piece of veal, Jerusalem artichokes and ceps,
cooking jus with coffee*

Composition de clémentines de Corse et châtaignes 'brûlées'

Clementine from Corsica and 'burnt' chestnut composition

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

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