

# N U I T É T O I L É

## **BULLE** - *BUBBLE*

NM **Champagne** ~ Brut Impérial ~ MOËT & CHANDON

## **BLANC** - *WHITE*

2020 **Saumur** ~ Les Perrières ~ Arnaud LOMBERT

## **BLANC** - *WHITE*

2018 **Pouilly-Fuissé** ~ Le Bois Rosier ~ Georges DUBOEUF

OU - OR

## **ROUGE** - *RED*

2020 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL ET FILS

## **BLANC** - *WHITE*

2019 **Bandol** ~ Château de PIBARNON

OU - OR

## **ROUGE** - *RED*

2016 **Puisseguin-Saint-Emilion** ~ Château des Laurets  
BARNON EDMOND DE ROTHSCHILD

## **DESSERT**

NM **Cidre Brut** ~ Fermes des GRIMDUX

OU - OR

NM **Porto Tawny** ~ 20 ans d'âge ~ GRICHM'S

## **250€** — 4 PLATS - *DISHES*

POISSON OU VIANDE - *FISH OR MEAT*

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

## **Royale de courge, condiment iodé**

*Gourd royale, iodized condiment*

## **Pressée de poireaux, cazette et caviar gold**

*Leek and hazelnut hazelnut layers, gold caviar*

OU - OR

## **Truite marinée à cru, betterave et estragon**

*Marinated trout, beetroot and tarragon*

## **Petit pâté chaud de gibiers à plumes et foie gras de canard**

*Warm game and duck foie gras pâté*

OU - OR

## **Cookpot de pomme de terre et champignons, râpée de truffe noire**

*Cookpot of potatoes and mushrooms, shaved black truffle*

## **Homard bleu au naturel, choux, sauce civet**

*Blue lobster, cabbage, civet sauce*

OU - OR

## **Noix de Saint-Jacques dorées, endives de caverne de Paris, grenade**

*Seared sea scallops, chicory from Paris caverne, pomegranate*

OU - OR

## **Veau fermier du Limousin, artichauts cuits et crus**

*Farm veal from Limousin, raw and cooked artichokes*

OU - OR

## **Volaille de Culoiseau rôtie, légumes racines**

*Roasted free-range Culoiseau chicken, root vegetables*

## **Composition agrumes et herbes fraîches, sorbet citron / citron confit**

*Citrus and fresh herb composition, lemon and confit lemon sorbet*

OU - OR

## **Paris tout chocolat, feuillantine et pralin**

*Paris chocolate and praline delight*