

# NUIT ÉTOILÉE

## 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 DUBOEU

OU - OR

## ROUGE - RED

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

## BLANC - WHITE

2019 **Bandol** ~ Château de PIBRON

## ROUGE - RED

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

## DESSERT

NM **Cidre Brut** ~ Fermes des GRIMDUX

OU - OR

NM **Porto Tawny** ~ 20 ans d'Âge ~ GRDHM'S

## 290€ — 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES  
CHAMPAGNE, FIVE 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*

## 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*