

# Menu

OEUF FROUFROU AU CAVIAR OSCIÈTRE PRUNIER

*CHAMPAGNE BILLECART-SALMON "BRUT SOUS BOIS"*

JOLIES DEMOISELLES DE GUILVINEC  
POCHÉES À LA NAGE, SAUCE VERT PRÉ

*POUILLY FUMÉ "LÉON", DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT 2020*

TURBOT GRILLÉ À LA MOËLLE,  
PETITES GIROLLES

*VOUGEOT PREMIER CRU "LE CLOS BLANC", DOMAINE DE LA VOUGERAIE 2017*

CHATEAUBRIAND DE BOEUF WAGYU,  
SAUCE SOLFÉRINO ET POMMES ALLUMETTES

*servi à la française*

*SAINT-JULIEN, CHÂTEAU BEYCHEVELLE GRAND CRU CLASSÉ 2011*

SAVARIN AU RHUM BLANC,  
CHANTILLY SOYEUSE AU SUCRE GALABÉ

*TOKAJI ASZU "5 PUTTONYOS", DOMAINE DISZNOKO 2013*

850 €